



Universidad Nacional de La Plata

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

Secretaría de Posgrado

Tensionando la vieja cocina

**Cuerpo(s) y resistencia(s) en las prácticas alimentarias de los cocineros
tradicionales de Tuluá, Colombia**

Juan Carlos Escobar Rivera

trijuancaes@gmail.com

La Plata, 2014

Resumen: Esta tesis analiza las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales de Tuluá, Colombia, para mostrar la (re)producción de saberes, sentidos y de lo social que atraviesa sus cuerpos, y las luchas simbólicas que tienen lugar en la producción y consumo de la comida.

A través del estudio de caso y de un acercamiento de tipo etnográfico al objeto de estudio, se busca evidenciar la forma en que las cocineras tradicionales colombianas interiorizan el oficio de la cocina en forma de *habitus*-disposiciones de percepción, acción y pensamiento- y resisten a través de *tácticas* las distintas formas de disciplinamiento albergadas en los discursos médicos, científicos y estéticos de la cocina *gourmet*.

Palabras claves: Prácticas alimentarias, cocina, cuerpo, poder, tácticas, *habitus*

*Esta tesis es para mis padres,
quienes me apoyaron y no
dejaron de creer que podía
terminar este proyecto.*

ÍNDICE

Introducción	7
1. Por qué estudiar la(s) cocina(s)	9
2. Las prácticas alimentarias en las ciencias sociales	10
3. La conformación del objeto de estudio	12
4. Precisiones conceptuales	13
5. Estructura de la tesis	17
 Capítulo I: El lenguaje de la cocina	19
1. Cocina y cultura: la opacidad de la alimentación	20
2. La comida como estructura de sentido	22
3. La comida como sistema de comunicación	24
4. La performance alimentaria	27
4.1. La comida como vínculo social	27
4.2. La comida como factor de identidad	28
4.3. La comida como territorio e historia	29
4.4. La comida como posibilidad de invención y creatividad	30
4.5. La comida como diferenciador social	32
5. El saber corporal	33
 Capítulo II: El <i>habitus</i> de la cocina	37
1. La mujer en la cocina	38
2. La cocina en situación fenomenológica	41

2.1. La cocina está hecha de tiempo	41
2.2. La atención y el desgaste del cuerpo	43
2.3. Los sentidos y el “untarse”	44
3. Un conocimiento por el cuerpo	45
3.1. Las prácticas “sensatas” de la cocina	48
3.2. El <i>habitus</i> de la cocina	49
3.3. Cambio y permanencia	50
4. La cocina tradicional	54
 Capítulo III: Poder(es) y resistencia(s) en la cocina	57
1. Cuerpo y comida, un campo en tensión	58
2. Relaciones de disciplinamiento cuerpo-comida	60
3. Formas de disciplinamiento corporal a través de la comida	63
3.1. El poder biopolítico – el caso de los comedores escolares en Colombia	63
3.2. El poder como <i>tecnología de sí</i> – historia de la gordura y la belleza	65
4. La cocina <i>gourmet</i>	68
5. Las “tácticas” de la cocina	72
5.1 El gusto	73
5.2 El placer del cuerpo	75
5.3 El tiempo lento	76
5.4 La sociabilidad de la cocina	77
 Capítulo IV: La cocina para las cocineras	79
1. Defendiendo la historia	80
2. La extinción del oficio	82

3. El secreto de la cocina	85
4. Una relación de amistad	88
5. El plato como autorretrato	91
6. La cocina tradicional productora de diferencias	92
 Conclusiones	 95
Reflexiones Transversales	99
 Agradecimientos	 101
 Referencias bibliográficas	 103
 Anexo 1: Tuluá y los protagonistas	 110
Anexo 2: Glosario de términos gastronómicos colombianos	115

INTRODUCCIÓN

Nuestro objeto de estudio es la cocina y los sujetos, y los cuerpos que a través de las prácticas alimentarias asumen una identidad social gracias a sus saberes tradicionales. Esta tesis indaga la (re)producción de lo social que se lleva a cabo a través del *habitus* de las cocineras tradicionales de Tuluá. Busca como objetivo no solo pensar esta práctica situada en un territorio y un contexto histórico concreto sino reflexionar sobre las condiciones de posibilidad o no que la atraviesan y que tienen carácter de universalidad, al mismo tiempo que puede ser percibida desde afuera como ajenas o muy singulares para este oficio.

Se trabajará con cocineras colombianas que tienen un saber informal de la cocina, heredado de generaciones pasadas, y que le han dedicado toda su vida a este oficio ganando el reconocimiento social de los habitantes de Tuluá a modo de “capital simbólico”. La comida tradicional que ellas preparan hace parte de las manifestaciones culturales que aún quedan con vida en el suroccidente colombiano y que tienen el riesgo de desaparecer¹.

Si bien en ocasiones el tono de la escritura de este estudio puede parecer demasiado optimista y romántico con aquello que se denomina *lo tradicional* en contraposición con lo que aquí se cataloga como *lo moderno* (o *gourmet*), es menester de entrada despejar cualquier duda al respecto y esgrimir que la intención fundamental de esta tesis es la de realizar un análisis crítico de la estructura de dominación y subordinación que se (re)produce al interior de la cocina y en el cuerpo de las cocineras; al tiempo que se realiza una lectura política de sus prácticas sociales, sus formas no conscientes de lucha contra las *tecnologías de poder* y los potenciales usos o funciones que adquiere la alimentación.

A lo largo de este escrito se desea dejar en claro varias cosas. En primer lugar, afirmar que la comida, como el cuerpo, no es natural ya que lo que se considera como “natural” es algo en realidad naturalizado, construido, con un

¹ En el anexo 1 de esta tesis se documentará el contexto social, histórico y cultural de Tuluá, lugar de realización del trabajo de campo.

valor social y culturalmente dado (Bourdieu, 1999). La comida tiene la plasticidad de adquirir el sentido que el comensal quiera, éste le asigna funciones a unos alimentos según el contexto cultural, sus necesidades, sus gustos y anhelos. La comida significa para el comensal, cada plato conjuga sensibilidades e historias y aún la comida desconocida por él tiene un sentido que puede ser de aversión (neofobia) o de seducción (neofilia) (Fischler, 1995).

En segundo lugar, sostener que la práctica de la cocina está interiorizada (encarnada) muy profundamente en los cuerpos de los cocineros tradicionales de Tuluá y actúa en forma de *habitus*. Estos *habitus* son una mediación entre la realidad y el sujeto a partir de disposiciones para la acción que permiten que se reproduzca la estructura social y la historia a la cual pertenece cada uno o se produzcan cambios en el continuo flujo de los sucesos. Las prácticas de las cocineras tradicionales indagadas están reguladas y definidas por el contexto social al cual pertenecen, al que han pertenecido y al que imaginan que tendrán: después de todo, el *habitus* da el estatuto de lo pensable. Las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales marcan simbólicamente la comida que hacen con el “saber/sabor” que le imprimen a cada preparación.

En tercer lugar, argumentar que la cocina, por ser un *teatro* de operaciones que involucra al sujeto y donde se definen los diversos tipos de subjetividades que la comida produce, es un lugar en el cual se mezclan y luchan entre sí diferentes discursos médicos, científicos, estéticos, modernos, tradicionales, biologicistas, culturales que tienen al cuerpo como el centro de sus preocupaciones y su razón de ser. Los discursos médicos y científicos se conjugan en lo que llamamos la cocina *gourmet*, un tipo de *saber/poder* racional que disciplina los cuerpos a través de estrategias *biopolíticas* como la masificación de estándares de alimentación y de “prácticas correctas” de cocina, así como de una *tecnología de sí* en los términos utilizados por Michel Foucault (1979), que interioriza en el cuerpo una *norma* a seguir. La cocina tradicional, en cambio, posibilitaría líneas de fuga a esta racionalidad moderna al modo de “tácticas” culinarias (De Certeau *et al*, 2000).

En cuarto lugar, afirmar que los sentidos que las cocineras le atribuyen a su oficio son heterogéneos y varían según sus expectativas y sus condiciones

sociales de existencia. Sin embargo, hay algunos sentidos que se repiten como la interacción cercana entre cocinera y comensal, la resistencia a un cierto gusto *gourmet* de la comida, el hecho de que la cocina tradicional al no estar reglamentada ni controlada ni estandarizada ni formalizada externamente brinda oportunidades a la improvisación del cocinero, y por tanto, a la creación constante y espontánea de sabores y experiencias que varían sutilmente entre ellas y que son, a su vez, el principal “capital simbólico”, el *secreto* que le asigna *autenticidad* a su comida, según sus comensales.

1. ¿Por qué estudiar la(s) cocina(s)?²

La alimentación, al decir de Calero (2012), se ha convertido en una suerte de “ontología del ser” y las disciplinas que alrededor de ella se afincan producen subjetividades. Es *en* la cocina donde pueden rastrearse las huellas indelebles de la historia sedimentada en los cuerpos que hacen a cada sujeto un reproductor de prácticas y un productor de “ocasiones”.

Se pensó estudiar la cocina por ser un tema poco explorado en las ciencias sociales en Colombia y Argentina, entendiendo que la oportunidad que brinda la academia de producir conocimientos podría servir indirectamente para reivindicar de alguna forma el trabajo de millones de seres que anónimamente trabajan –con pasión y deseo– en las cocinas para deleitar el paladar de los comensales, ya sean éstos cercanos como la mamá ama de casa que cocina para sus hijos, o la cocinera precarizada que cocina con placer en un puesto de comida ambulante para los transeúntes. Además, se considera que en la cocina, así como se encuentran las huellas imborrables del pasado *encarnadas* en el cuerpo, se pueden observar las sujeciones con las que el poder intenta disciplinar a los sujetos y las diferentes formas en que los mismos cuerpos resisten y producen nuevos saberes.

² La cocina está anclada al contexto histórico, social y cultural al cual pertenece cada sujeto y le sirve a éste como medio de expresión, de (re)creación y de vínculo con el mundo. Por lo tanto, hay tantas cocinas como culturas. Sin embargo, por razones prácticas, hablaremos de aquí en adelante en esta investigación de *la cocina* en términos singulares.

Por último, resulta oportuno decir, como una suerte de *confesión teórica*, que la elección de este tema de estudio obedeció a un motivo muy personal de afectos y gustos por la cocina de quien escribe esta tesis. Gusto que es, a su vez, herencia de mi madre, mujer que con su comida comunicaba afectos y se daba a sí misma a través de su “saber/sabor” en cada plato servido en la mesa.

2. Las prácticas alimentarias en las ciencias sociales

La alimentación no fue tomada en cuenta como campo de estudio durante mucho tiempo. La antropología fue una de las primeras ramas del saber en analizar la alimentación pero, como bien aclara Contreras (1995), no la “estudiaba” directamente (sus lógicas, sus representaciones y significados, su historia) sino que la utilizaba como medio o herramienta para estudiar las sociedades, o como reflejo que condensa la cultura de una sociedad (Levi-Strauss, 1986). Esta investigación aborda directamente la alimentación como campo de estudio y las prácticas alimentarias como prácticas significativas para las personas que viven del oficio de la cocina.

La denominada antropología estructural, con representantes como Claude Levi-Strauss y Mary Douglas, veía la alimentación como un lenguaje mediante el cual cada sociedad comunica su “estructura profunda”. Bastante permeada por la lingüística “saussureana”, la antropología estructural buscaba en la alimentación categorías universales homologables entre culturas que permitieran representar la estructura de cada sociedad.

Por otro lado, hay un enfoque antropológico alternativo que podríamos llamar de tipo *materialista histórico* (entre quienes destacamos a Jack Goody y Marvin Harris), el cual ve a la alimentación como representación de la sociedad pero condicionada por las relaciones sociales existentes y la naturaleza. Las prácticas alimentarias y el *gusto* de las personas obedecen al desarrollo histórico de las fuerzas de producción y a lo que el medio ambiente posibilita, luego, las sociedades le asignan un sentido religioso o simbólico para justificar las renuncias o las preferencias a uno u otro alimento.

Al concebir a la comida como un sistema de significados en el que está imbuido el sujeto, a la manera de Fischler (1995), con sus “gramáticas culinarias” y sus leyes propias, se puede analizar también las transformaciones que la industrialización trae consigo en las prácticas alimentarias de los pueblos, evidenciable no solo en las diferentes prácticas y representaciones de la alta y baja cocina sino también en el cuerpo que se “quiere ser”.

Pero esta tesis no habla solo de prácticas alimentarias, habla de la articulación entre cuerpo y comida. Es por eso que nos basamos en algunos autores como Pierre Bourdieu, Maurice Merleau-Ponty, Michel Foucault y Michel De Certeau para explicar cómo el mismo “orden simbólico” que le asigna sentidos a la comida también crea cuerpos y tiene en la comida una de las formas más directas, usuales, de crear subjetividades, aunque menos puesta en cuestión. A través de una mirada constructivista estos autores, con diferentes intensidades, ponen en el centro de sus investigaciones las múltiples formas en que el sujeto es moldeado por la realidad, y cómo incide él también en ésta transformándola, tomando así la forma de una relación a veces dialéctica, a veces rizomática. La práctica alimentaria estaría en el intermedio entre el sujeto y la estructura social, siendo su ejecución guiada por un “sentido práctico”.

La cocina en Colombia

Algunos trabajos recientes (Patiño, 2007; Achinte, 2007; Calero, 2012) abordan directamente los sentidos, las vivencias y la historia detrás de las prácticas culinarias de Colombia. Desde la historia sociocultural, Germán Patiño estudia en su “Fogón de negros” (2007) el pasado y los significados contruidos alrededor de la cultura gastronómica afrocolombiana, principalmente, en el Valle del Cauca. Por otro lado, haciendo uso de la teoría de Foucault (1979), Calero en “Pedagogías sociales en la práctica de la alimentación” (2012) estudia la forma cómo a través de la comida de los comedores escolares se dan los aprendizajes sociales que moldean el cuerpo del infante actuando como un poder biopolítico que reglamenta, vía la alimentación escolar, los cuerpos deseados y productivos. Por su parte, desde la teoría decolonial, Albán Achinte en “Tiempos de Zango y de Guampín”

(2007) ve a los saberes ancestrales de las cocineras afrocolombianas como forma de resignificación, de resistencia y re-existencia social y cultural.

3. La conformación del objeto de estudio

El tema de investigación surgió a finales del 2012 del deseo del autor de conjugar dos de sus intereses personales como son la cocina y los estudios culturales en su tesis de forma tal que su escritura y ejecución fuera ante todo placentera, como la comida misma. De lo anterior, se puede colegir de entrada un obstáculo para la tesis que resulta del acercamiento y la experiencia ya reunida del autor en el campo de la cocina podría introducir sesgos y rasgos subjetivos en la investigación impidiendo la “objetificación del objeto de estudio” y de la práctica investigativa, y el distanciamiento y extrañamiento necesario para llevar a cabo un análisis profundo de la realidad elegida. Es importante reconocer que las lecturas reflexivas de la obra de Bourdieu y el trabajo de corrección del director de esta tesis ayudaron a que el objetivo planteado se consiguiera.

Teniendo en cuenta lo antes dicho, esta investigación se enmarca en los estudios sociales de tipo cualitativo-hermenéutico ya que su aspiración es la de comprender una red de significados sociales tejida por un grupo de personas que han convertido una práctica alimentaria en un oficio de vida. Por tratarse de saberes prácticos, relacionados con el cuerpo y el saber implícito en él, se busca hacer un análisis de fuentes primarias en donde se conjugue la observación participante y la entrevista en profundidad.

A decir verdad, e inspirados en el pensamiento fenomenológico de Merleau-Ponty que privilegia la práctica corporal como fuente principal de conocimiento del objeto de estudio, se planteó la posibilidad de que el autor de esta tesis compartiera con las cocineras la práctica de la cocina. Sin embargo, por motivos de tiempo y de recursos necesarios para ganarse la confianza de las cocineras –principalmente por el hecho de cursar una Maestría en Ciencias Sociales y de vivir en Argentina, pero realizar una investigación en Colombia–, no se pudo lograr este acercamiento tan cercano con la práctica. Nos

conformamos entonces con la observación atenta de su oficio, las entrevistas en profundidad a cocineras, familiares y clientes de su comida, y la revisión bibliográfica.

Otro obstáculo de la investigación fue la escasa información sobre prácticas alimentarias en Tuluá y Colombia en general y sobre el contexto social y económico de los tulueños que posibiliten confrontar las trayectorias de vida de los cocineros tradicionales con su realidad circundante. Este vacío de información en prácticas alimentarias y en la relación entre cuerpo, subjetividad y cocina en contextos particulares también se repite en otros países latinoamericanos como Argentina.

La selección de los cocineros tradicionales de Tuluá no pretendió ser exhaustiva sino tomar los casos más representativos que permitieran alcanzar argumentos concluyentes: a la forma de un estudio de caso que complejiza el análisis de la práctica y pone de relieve las tensiones que se generan, las dificultades y potencialidades de la acción (Fernández, 2012). Para ello, se recurrió a algunos intelectuales e historiadores tulueños que sirvieron como informantes claves para dar con los cocineros que conservan y reproducen una tradición culinaria en el municipio, quienes se identifican como tales y defienden un saber informal de la cocina que han practicado toda su vida en forma de *habitus*.

Hay que recordar que, como sostiene Calero, el conocimiento informal de los cocineros tradicional “se contrapone al (conocimiento) formal en el sentido en que no está formalizado y regularizado y si bien reproduce variadas experticias aprendidas desde espacios formales –como la escuela o una institución técnica, o informales como la casa– circula de manera espontánea en medio de diversas experiencias de socialización” (2012: 182). Por esta el trabajo de campo, llevado a cabo entre enero y septiembre de 2013 en Tuluá, buscó dar cuenta de la potencialidad de los cuerpos, del carácter creativo y emancipatorio que puede tener la práctica tradicional no estandarizada de la cocina y de los sentidos que cada cocinero le da a su “saber/sabor”.

4. Precisiones conceptuales

La presente investigación gira en torno a algunos conceptos desarrollados por teóricos e investigadores sociales como Pierre Bourdieu, Michel Foucault, Michel de Certeau, Claude Fischler, entre otros. Este marco teórico no pretende hacer una genealogía o una exégesis de los conceptos sino que se respeta la definición dada por el autor, explicándose en todo caso en qué sentido se van a utilizar teniendo en cuenta que la investigación tensiona los conceptos originales de los autores, respetando siempre el marco ideológico del que provienen.

Prácticas alimentarias

La antropología cultural desde Levi-Strauss hasta Fischler, pasando por Douglas y Mead, ven la alimentación como un sistema cultural en donde cada uno de los elementos que la constituyen “valen por lo mismo que significan” (Fischler, 1995) y cuando dejan de significar pierden su papel nodal y estructurante. Esto quiere decir que cada alimento remite a un significado cultural atribuido por los sujetos, y en el momento de comer, el comensal genera lazos de identificación con el universo de sentido que representa la comida.

Asimismo, la alimentación es una ventana para ver “la estructura profunda” de una sociedad, como dice Levi Strauss (1986), “un lenguaje en el cual ésta traduce inconscientemente su estructura”. Las prácticas alimentarias son entonces definidas como “el conjunto de acciones y relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimentarias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo” (Marschoff, 2011).

En ese universo de sentido que es la cocina se ponen en juego y en práctica las tradiciones y la historia cultural de una sociedad a la vez que se producen nuevos sentidos y sensibilidades. El concepto de *habitus* nos ayuda a explicitar mejor esta cuestión.

Habitus y sentido práctico

El *habitus* es definido por Bourdieu como ese conjunto de disposiciones que operan en las formas de actuar, reaccionar y percibir el mundo de determinada manera (Bourdieu, 1991). Es una estructura estructurante que condiciona las prácticas de los individuos y a la vez, abre posibilidades nuevas de acción potencialmente limitadas, tal como sostiene Eduardo Galak (2010).

Los agentes inmersos en un campo se ajustan a las reglas y al sentido del juego del mismo, lo reproducen y lo legitiman con sus acciones. Al hacer todos esto, “hacen posible la producción de un mundo común y sensato, de un mundo de sentido común” (Bourdieu, 1979). Por eso, son también importantes conceptos bourdieuanos como “sentido práctico”, entendido el conocimiento de las reglas de juego que estructuran el campo de acción, y la “*illusio*”, comprendida como la creencia en el sentido del juego. Ellos nos permiten analizar cómo y con qué capitales disputan los cocineros tradicionales un lugar privilegiado en el campo culinario de Tuluá.

El *habitus*, como ha de recordarse, no es solo reproductivo, sino que también esconde una gran fuerza potencial sin la que sería posible el cambio y el aprendizaje de los sujetos. “El *habitus* es aquello a través del cual la institución encuentra su plena realización: la virtud de la incorporación, que aprovecha la capacidad del cuerpo para tomar en serio la magia performativa de lo social” (Calero citando a Bourdieu, 2012). Trabajando al *habitus* como cuerpo, no solo en su sentido liminal y reproductivo sino en su sentido potencial y productivo (Galak, 2011), es que analizamos la forma como incide el poder sobre el cuerpo en el espacio-tiempo de las prácticas alimentarias.

Poder, disciplinamiento y resistencia

El poder actúa antes que nada sobre los cuerpos, conformándolos en cuerpos dóciles y productivos. Los ordena, los alinea, los regula y los homogeniza imponiéndoles órdenes específicos. “A éstos métodos que permiten el control minucioso de las operaciones del cuerpo, que garantizan la sujeción constante de sus fuerzas y les imponen una relación de docilidad-utilidad, es a lo que se puede llamar las ‘disciplinas’” (Foucault, 1984).

Las disciplinas habitan en cada práctica social, en cada acto donde el cuerpo actúa performativamente para controlarlo, sujetarlo. Las prácticas alimentarias que buscan reproducir las tradiciones culinarias como defensa de una historia compartida pueden verse como un espacio donde el sujeto está expuesto a un disciplinamiento corporal.

No obstante, y como bien afirma Foucault (2008), la sociedad no se reduce al control de una cuadrícula de la vigilancia, de un poder todopoderoso, sino que hay líneas de fuga, puntos de resistencias que escapan a la disciplina. Es aquí donde los aportes de Michel de Certeau (2000) complementan el enfoque foucaultiano desde la perspectiva y temática que la tesis desarrolla al estudiar las formas en que los sujetos resisten al poder disciplinario en la vida cotidiana. De Certeau (2000: 50) conceptualiza el término “táctica” definiéndolo como “un cálculo que no puede contar con un lugar propio, ni por tanto con una frontera que distinga del otro como una totalidad visible... necesita constantemente jugar con los acontecimientos para hacer de ellos ocasiones”. Las “tácticas” dan cuenta de la inventividad y la capacidad de creación que tienen las personas a la hora de producir conocimiento y reclamar una existencia autodefinida.

Lo tradicional

Utilizamos la palabra tradición asociado a un campo del saber y a una praxis concreta como es la cocina. Con este concepto no nos referimos solo a lo que pertenece al pasado, a lo anacrónico e inmodificado, lo que es puro y no se ha dejado corromper, aunque en ocasiones puede revestir un significado similar. Cuando hablamos de tradición no lo concebimos como un concepto cerrado sino como una articulación que conjuga en la práctica el pasado y el presente, o, para decirlo en palabras de Williams, lo residual y lo dominante a la vez.

“Lo residual, por definición, ha sido formado efectivamente en el pasado, pero todavía se halla en actividad dentro del proceso cultural; no sólo –y a menudo ni eso– como un elemento del pasado, sino como un efectivo elemento del presente. Por lo tanto, ciertas experiencias, significados y valores que no pueden ser expresados o sustancialmente verificados en términos de la cultura dominante, son, no obstante, vividos o practicados sobre la base de un

remanente –cultural tanto como social- de alguna formación o institución social y cultural anterior” (Williams, 1997).

La tradición gastronómica está incesantemente atravesada por lo moderno. Afirma Giménez (2000) que ésta nunca es “repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente”. En la práctica alimentaria se conjugan diversos discursos y múltiples maneras de “hacer” la comida, los *habitus* de las cocineras estudiadas son posibles de transformarse por el efecto de un “desfase”, al decir de Bourdieu.

Cuando hablamos de cocina tradicional la caracterizamos sobre todo como aquella que tiene un saber informal del oficio, saber que es heredado de generaciones pasadas, es resultado de la experiencia de vida del cocinero y no está reglamentado ni normalizado sino que se vivencia corporalmente a través de la práctica.

5. Estructura de la tesis

Esta tesis está organizada en cuatro capítulos. En el primero se reconstruye el carácter simbólico y representacional de la comida definiéndola como estructura de sentido y sistema de comunicación que adquiere diversas funciones según las necesidades y deseos de los sujetos. Las prácticas alimentarias sería la materialización de los discursos que en un mismo espacio-tiempo se conjugan en el cuerpo de un sujeto que es a su vez cocinero y comensal.

El segundo capítulo desarrolla la tesis de que las prácticas culinarias de los cocineros tradicionales están *encarnadas* profundamente en sus cuerpos y operan a través de un *habitus* de cocina. De la simbiosis entre cuerpo y cocina es que surge el “saber-sabor” de las cocineras tradicionales, capital simbólico que define e identifica su comida.

En el tercer capítulo se analiza las distintas formas de sujeción-control que atraviesan la práctica alimentaria y los cuerpos de los cocineros y comensales

a la manera de *disciplinas*. La cocina sería así un espacio en disputa donde distintos discursos compiten por aprehender el sentido del cuerpo, y la cocina *gourmet* sería una de las formas actuales en que éstos discursos producen subjetividades y se erigen como regímenes de verdad en el campo de la cocina.

Para finalizar, el cuarto capítulo profundiza sobre los sentidos construidos por las cocineras, sobre su oficio, y muestra cómo la cocina para ellas puede tener tanto la forma de un discurso reivindicativo y político de defensa de las tradiciones, como el de resistencia ante las precarias condiciones de vida en que subsisten.

CAPÍTULO I

EL LENGUAJE DE LA COCINA

El primer capítulo de esta tesis analiza la comida y la cocina como objeto de estudio y argumenta el posicionamiento que se tiene para abordar dicha problemática.

En una primera parte se discute lo que puede darse en llamar una “invisibilidad” a la que han estado sometidas las prácticas alimentarias como objeto de estudio en las ciencias sociales y se desarrollan algunas pistas de su causa. Se hace también una conceptualización de cómo la comida, vista antes bajo el paradigma de naturaleza-cultura, es ahora asumida como construcción social.

En la segunda y tercera parte se propone un método de estudio y de análisis de las prácticas alimentarias a partir de concebirla como lenguaje y estructura de significados históricamente contruidos, los cuales han de interpretarse. Aquí haremos un acercamiento al enfoque estructuralista para indagar sobre los sentidos que se construyen alrededor de la alimentación, las funciones que asume y cómo un plato de comida puede, al decir de Levi-Strauss, ser el reflejo de toda una sociedad.

La cuarta parte refiere a algunas de las múltiples funciones sociales que tiene las prácticas alimentarias, entre ellas, la de ser vínculo social, la de generar identificación con el comensal, la de expresar creatividad e imaginación, la de diferenciar entre personas de distintas clases sociales.

La quinta y última parte refiere a la comida como “sistema alimentario” que debido a las transformaciones sociales, económicas y culturales que conlleva la “modernidad-mundo” corre el riesgo de desestructurarse conduciendo al comensal a la *gastroanomia* o no identificación del sujeto con su práctica alimentaria. Las cocinas tradicionales representan una forma de “resistencia” a través de la cual los sujetos se reconcilian consigo mismo a través de la comida.

1. **Cocina y cultura: La opacidad de la alimentación**

“La realidad de la vida cotidiana siempre parece ser una zona de claridad detrás de la cual hay un trasfondo de sombras” (Berguer y Luckmann, 2008: 61).

Las acciones rutinarias de la vida diaria, aquellas que hacen parte del día a día de cualquier sujeto como puede ser desayunar, vestirse, hablar por teléfono, *chatear* por internet, antojarse de algo en el kiosco para merendar, ver televisión, entre otros; tienden a caer en la opacidad, en la indiferencia involuntaria de aquel que da al “mundo de la vida cotidiana” el carácter de normalidad, de lo dado, de lo ya cognoscible.

Berger y Luckmann (2008: 37) afirman que “la realidad de la vida cotidiana se presenta ya objetivada, o sea, constituida por un orden de objetos que han sido designados como objetos antes de que yo apareciese en escena”. Esto quiere decir que podemos ver la historia como una construcción de sentidos que anteceden al sujeto actual y con la cual el científico social tiene que entrar en disputa permanente para “desnaturalizar” aquello que está sedimentado y que aparece como si solo fuera así y desde siempre. Habrá por ello que rasguñar en la transparencia de la realidad para sacar a relucir una sociología de la vida cotidiana entendida como una sociología de la proximidad, lo que está más a la mano y hay que re-explicar.

Para el semiólogo francés Roland Barthes (2005 [1961]: 205), el sujeto no ve su comida, o más aún, le parece insignificante: no tiene otro interés en ella más que nutrirse, alimentarse, saciar una necesidad natural del ser humano. Sería el cientista social el encargado de verla con otros ojos.

Las ciencias sociales han abordado la cuestión de la comida desde sus propios ámbitos del saber. La economía, por ejemplo, se cuestiona por la forma en que impacta la escasez o abundancia de ciertos productos en la canasta familiar, cómo mejorar el transporte para la conservación de algunos alimentos; la biología por su parte, se pregunta por la existencia de ciertas especies animales y vegetales y la forma en que la dieta humana incide en ellos. Esta tesis aprovechará distintos aportes teóricos que se han realizado desde la

antropología, la sociología, la lingüística y la filosofía para analizar las prácticas alimentarias de un grupo de cocineras de Tuluá, Valle del Cauca.

Siguiendo con el pensamiento de este filósofo francés, habría que preguntarse cómo analizar la comida, las prácticas alimentarias desde su propia especificidad, como objeto de conocimiento, no como medio para analizar otras cuestiones de una sociedad pues, como afirma Contreras (1995), la alimentación como objeto de estudio abordado desde la antropología, la historia u otras ciencias sociales siempre fue más un pretexto, un medio para analizar otras cuestiones más que un fin en sí mismo. Nos posicionaremos en una forma de pensamiento que nos ayude a ver qué hay más allá de la materialidad de un plato de comida y para esto se necesita concebir la comida como un signo, “unidad funcional de una estructura comunicativa” (2005 [1961]: 207), que representa la naturaleza social de una sociedad. Antes, veremos a qué nos referimos cuando hablamos de estructura de sentido.

Aquí, hay que hacer una salvedad. Si bien, el énfasis de este primer capítulo de la tesis recae en la representación simbólica de la comida como estructura de significado para visualizar la complejidad de las relaciones entre sujeto y comida, esta tesis se posiciona en un punto intermedio, en un *estructuralismo constructivista* al decir de Bourdieu, que sin negar la red de determinaciones objetivas que condicionan las prácticas alimentarias de los sujetos, resalta el carácter productivo y creador de los mismos involucrados en el oficio de la cocina. En el segundo capítulo de esta tesis, el énfasis se irá al otro extremo, estará en un principio puesto en una “fenomenología corporal” de las cocineras de Tuluá hasta llegar a atenuar las polaridades que constituyen estas “falsas” dicotomías y antinomias de la ciencia social (objetivismo y subjetivismo, mecanicismo y finalismo, necesidad estructural y agenciamiento individual), términos que se refuerzan mutuamente y que “confabulan para ofuscar la verdad antropológica de la práctica humana” (Bourdieu y Wacquant, 2014: 34).

2. La comida como estructura de sentido

“La estructura misma se encuentra en el devenir... se forma y se descompone sin cesar; es la vida que ha alcanzado un cierto grado de consolidación, y distinguirla de la vida de la cual deriva o de la vida que determina, equivale a disociar cosas inseparables” (Levi-Strauss, 1987 [1958]: 34).

Según afirma Mintz (2007: 34), “el hombre transforma simbólicamente su alimentación”, esto es, los sujetos le dan sentidos más allá de lo nutritivo, y como ejemplo de lo anterior está el caso del canibalismo³ y los afrodisíacos. En algunas tribus aborígenes comer la carne del oponente significaba robar su espíritu y su energía para ser más fuerte, el alimento era revestido de un significado mágico, supranatural. Algo parecido pasa con algunos alimentos llamados como afrodisíacos: el sentido común los concibe como poseedores de ciertas cualidades naturales capaces de potencializar la energía sexual, psíquica y vital de las personas.

Fernández-Armesto, en su ensayo sobre la historia de la alimentación (1999), afirma que la cultura nació cuando al primer hombre se le ocurrió cocinar los alimentos que iba a consumir. Esto marcaría una separación entre lo crudo y lo cocido, diferencia que sería aún utilizada por algunas personas para clasificar el grado de civilización o de desarrollo culinario entre culturas (el canibalismo como sinónimo de no-civilización).

La concepción de la comida como sistema cultural es herencia principalmente del trabajo de Levi-Strauss, aunque también pueden mencionarse las contribuciones que en este campo hizo Mary Douglas (1973). El trabajo de Levi-Strauss (1986) ressignifica la alimentación al analizarla como un lenguaje que se equipara a una forma de intercambio.

La cocina de cada comunidad, para este autor, puede ser leída como un texto y se podría extraer de ella la “estructura profunda” del pensamiento que organiza cada sociedad. Para ello, busca categorías universales y homologables entre

3 Para Fernández Armesto (1999: 91), los sibaritas tienen muchas coincidencias con los caníbales en el sentido que ellos “seleccionan la comida para obtener efectos trascendentes y también forman parte de la gran revolución, aún vigente, que otorgó por primera vez sentido al acto de comer”.

diferentes culturas y así establece relaciones entre la mente humana y la sociedad de la que hace parte cada sujeto. En el caso del antropólogo francés, trabaja con binarismos como endógeno/exógeno, central/periférico o marcado/no marcado y con los conceptos de crudo, cocido, podrido.

La sociedad entonces estaría organizada en forma de estructura de sentido. Todas las sociedades compartirían una misma identidad formal pero por el curso de la historia varían los contenidos particulares que componen la estructura social. Los símbolos que conforman la cocina significan solo dentro del marco referencial al que pertenecen, fuera de él pueden resultar completamente arbitrarios. Lo que le da cohesión a la estructura son las reglas de coherencia interna.

Para analizar cada uno de los elementos que componen la cocina y sus reglas es necesario ponerlos en relación unos con otros, no se puede aislar una parte del todo porque perdería el sentido original con el que fueron creados y que hace que signifiquen. Es decir, cada elemento solo significa por *su relación con*, “sólo se conoce por diferencia” (Levi-Strauss, 1987 [1958]: 16). Los elementos están interrelacionados entre sí. El rol del investigador será buscar el “meta-código” que se oculta en el interior de cada estructura social para así poder interpretar cada uno de los signos que la componen. Este “meta-código” hace referencia a la raíz semántica de los sentidos construidos socialmente.

El primer paso en todo análisis social será conocer a profundidad el objeto de estudio, en este caso la cocina, ya que “es imposible discutir sobre un objeto, reconstruir la historia que le ha dado origen, sin saber, ante todo, qué es; dicho de otra manera, sin haber agotado el inventario de sus determinaciones internas” (Levi-Strauss, 1987 [1958]: 23).

La cocina opera como un sistema cerrado de significación que hace parte a su vez de otros sistemas sociales más amplios. En su interior, los elementos que la integran están organizados a partir de unas reglas que hacen que el número de combinatorias entre ellos sea finito. De hecho, a partir de la tríada conformada por los conceptos de crudo, cocido, podrido, Levi-Strauss

pretendió describir el sistema de preparación de la comida en relación con el sistema de valores característicos de cada cultura (Traversa, 2011).

“La manera en que unos elementos de este sistema han sido retenidos y otros excluidos permite concebir el sistema local como un conjunto de elecciones significativas, compatibles o incompatibles con otras elecciones, que cada sociedad o cada periodo de su desenvolvimiento se ha visto llevado a operar” (Levi-Strauss, 1987 [1958]: 28).

Las reglas que estructuran la cocina y que determinan qué, cómo y porqué se debe cocinar o comer de una forma y no de otra, son en su mayoría desconocidas por los sujetos y operan desde un plano inconsciente. Sin embargo, son actualizadas día a día a través de sus prácticas. De esta forma, la antropología estructural de Levi-Strauss se relaciona con la teoría de la ideología de Marx, con el psicoanálisis freudiano y, como veremos más tarde, con la sociología de Bourdieu.

Como afirma Barthes, el sentido de la cocina se ocultaría más allá de sus apariencias y pretensiones, “alimentarse es una necesidad que se desarrolla más allá de su propio fin” (2005 [1961]: 209), lo cual representa o significa otras conductas. En esto consiste el carácter signico de la cocina.

3. La comida como sistema de comunicación

“En todas partes, comer constituye un acto que propicia una transformación cultural, mágica incluso: cuenta con su propia alquimia; transmuta individuos en sociedad y enfermedad en salud; cambia personalidades; puede sacralizar actos aparentemente seculares; hace las veces de ritual y se convierte en ritual; puede hacer que los alimentos sean divinos o diabólicos; puede generar poder y crear vínculos; puede significar venganza o amor; también puede revelar identidades.” (Fernández-Armesto, 1999: 59)

Para Roland Barthes, la cocina es “un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones, de conductas” (2005 [1961]: 205).

La comida como sistema de comunicación nos remite de nuevo a la lingüística, y más específicamente al estructuralismo, un sistema de pensamiento compuesto de unidades plausibles de abstraerse de la realidad, que interrelacionadas entre sí, con sus leyes propias, sus coherencias internas, sus semánticas particulares y polisémicas, su estructura autónoma, forman un significado y por lo tanto, exigen una interpretación. Cuando relacionemos las prácticas alimentarias con los sujetos, nos identificaremos más con un “estructuralismo genético” en el sentido de Bourdieu (1991), que nace y se origina en el sujeto y es este principio y fin, principio pasivo como activo, transformador y a la vez soporte de continuidad. Es el *habitus* el que armoniza al sujeto con la estructura, al cuerpo en tanto construcción y realidad social, y a la comida como símbolo y naturaleza⁴.

Ver la comida como lenguaje significa también pensar relacionamente no esencialmente o en forma de *causa–consecuencia*. En el caso de la comida podrían encontrarse como unidades semánticas relacionadas los alimentos, los sabores, las formas de cocción, los rituales de mesa, las recetas, los gustos, el orden de las comidas, las técnicas corporales, entre otros.

La comida como sistema de comunicación y como estructura de sentido permite “desnaturalizar” la alimentación y ver que detrás de cualquier preparación culinaria hay historia, ciertos rasgos de subjetividad y determinado grado de artificio. La comida constituye un sistema de comunicación en el sentido en que puede remitir a varias funciones más allá de su esencialidad o “función pura”.

Las personas que conocen el “meta-código” de la comida en un contexto cultural específico consumen un alimento de diferente forma a uno que no lo conoce. Lo pueden disfrutar de igual forma pero tendrá significados distintos para cada sujeto. Al igual que la gramática guía el correcto uso de la lengua, la cocina tiene su propia “gramática culinaria” (Fischler, 1995) expresada en la forma permitida de combinar ciertos ingredientes, de servir los platos en determinado orden, de emplear una u otra técnica de cocina para elaborar una comida.

4 En el capítulo II profundizaremos más sobre la relación entre *habitus* y práctica alimentaria.

La alimentación deviene en signo en el momento de comprar, preparar o consumir un plato de comida. No es lo mismo comprar un tomate natural o uno transgénico, o bien hacerlo en una plaza de mercado o en un supermercado; utilizar ese tomate para una salsa o cocinarlo en una sopa, cortarlo en *concassé* (sin piel y sin semillas) o pasarlo por un rallador para un guiso; emplearlo como decoración o rellenarlo con carne, comerlo en un restaurante de cuatro tenedores o en un “mesón largo”⁵ de una plaza de mercado, al desayuno o al almuerzo, trincharlo con tenedor o agarrarlo con cuchara, botar las semillas y la cáscara o emplearla para restregarse las manos.⁶ Cada una de estas variables connota una situación diferente, y por ende una práctica distinta (y distintiva).

Los signos significan respecto a otros signos que están en derredor, no operan en la nada, están “constituidos por diferencias”. En la relación entre un signo y otro, de acercamiento o de oposición, surgen los significados.

Barthes (2005 [1961]: 216) afirmaba que cada vez más la comida tiende sin cesar a convertirse en *situación*, “va a perder en sustancia y va a ganar en función”. Es decir, la comida para el comensal y el cocinero se convierte más en un “para algo” que en una simple necesidad de nutrir.⁷ Incluso, al comensal moderno le resulta cada vez más difícil separar o reconocer la “función original”⁸ de la comida de la “función adquirida” porque ésta viene a cumplir el rol de papel material y simbólico sobre el que se imprime la dialéctica de una cultura en su relación con el cuerpo de los sujetos.⁹

5 Se le llama “mesón largo” a unos tablones que se ponen como forma de mesa en los mercados populares de algunas ciudades colombianas.

6 En la *cocina gourmet*, las semillas del tomate se botan porque no son comestibles. De hecho, según el chef internacional venezolano Sumito Estévez, cerca de un 40% de la comida que compran los grandes restaurantes se desperdicia. La técnica de frotarse las manos con la cáscara de tomate es usual entre las cocineras tradicionales colombianas y sirve para sacarse el olor fuerte de la cebolla y el ajo.

7 Esto lo veremos más claramente cuando analicemos el significado que construyen los sujetos de la cocina tradicional y la cocina “gourmet”, pero también, cuando analicemos cómo a través de la comida se accede a un imaginario de cuerpo.

8 El término de “función original” es simplemente operativo en la medida que nos permite caracterizar el carácter construido de la comida. No existe de hecho una “función original” de la comida porque la categoría de naturaleza es ya un significado.

A continuación propondremos una serie de funciones de la comida que pudieron detectarse en el trabajo de campo realizado con las cocineras tradicionales de Tuluá. En el último capítulo de esta tesis mostraremos la relación entre la teoría aquí expuesta y la experiencia vivida de las cocineras.

4. La *performance* alimentaria

“El extranjero es para nosotros la región infausta donde un hombre almuerza a solas y parece muy contento” (Juan Villoro, 2007: 79-83).

El investigador mexicano Alfredo Tenoch Cid define tres funciones que, siguiendo el planteamiento de Barthes (1958), se puede encontrar en la cocina de cualquier cultura.

(...) la primera, se refiere al aspecto *evocativo* de la preparación que toda comida prevé. Tal función incluye la parte histórica en estrecha relación con las técnicas de preparación. La segunda, se refiere a las *situaciones antropológicas*, que incluyen el consumo de los alimentos con criterios socioculturales; el género, la diferencia entre culturas y grupos humanos, la sexualidad sublimada a través del significado de la comida. El tercero se refiere al *sistema de valores* que se asocian comúnmente al fenómeno de la salud; comidas energéticas que mantienen en un “estado de alerta”, o bien su contrario, relajantes, etc.) (Traversa, 2011: 173).

Para esta tesis se definieron-encontraron, algunas funciones de la comida que si bien pueden estar relacionadas con las arriba mencionadas, trabajan en un nivel más “específico”, más micro del quehacer culinario.

4.1. La comida como vínculo social

La comensalidad es entendida como la red de relaciones sociales que se tejen cuando se reúne un grupo de personas alrededor de la comida y, con el argumento de comer, comparten un universo social y simbólico semejante. A lo

9 También puede darse el caso contrario de olvido o resignificación de las “funciones adquiridas” de la comida para volver a su “función original”, un ejemplo de esto es el consumo años atrás en Tuluá de unos panecillos de maíz llamados “cuasmeros”, consumidos solo en esta época del año y con contenido simbólico religioso pero que, con el tiempo, pasaron a ser consumo diario.

largo de la historia, antropólogos e historiadores han reafirmado a la cocina como un factor de aglutinador social, de “cimento social” para las culturas.

A principios del siglo pasado, los primeros análisis antropológicos de comunidades nativas indicaban que la obtención de alimento era la actividad social más importante para la comunidad, momento donde se fortalecían los vínculos humanos. Jack Goody (1995: 55) corrobora la función social de la comida afirmando que el comensalismo “fue considerado el gran promotor de la solidaridad, de la comunidad”.

Sentarse a comer con otro es señal de apertura y de confianza, no solo con el que está al lado sino con quien ha preparado la comida ya que, siguiendo el “principio de incorporación”, dilema del omnívoro del que habla Fischler (1995), el sujeto debe cuidar muy bien qué ingiere tanto para no enfermar como para asegurarse que ese alimento es sano para su organismo. Sentarse a comer algo que preparó alguien no conocido puede ser concebido como un riesgo que asume el comensal en busca de una grata sorpresa: encontrar un placer no descubierto en la comida al lado de personas con quien comparte sus gustos.

Comer junto a otro un mismo plato de comida es además estar-con-otro: compartir miradas, opiniones, olores, sabores, gustos; crear una comunidad imaginaria en un espacio determinado y por un tiempo efímero.

4.2. La comida como factor de identidad

Las prácticas alimentarias remiten a un “sistema alimentario” que a su vez está ligado a un sistema cultural del que hace parte todo sujeto. Comer es siempre identificarse porque es darle sentidos a un plato de comida o práctica alimentaria que puede ser interpretado de muchas formas¹⁰. Es también reafirmar una identidad por el gusto, aquello que está imbricado en lo más profundo del sujeto y hace parte de su cuerpo en forma de hábitos culinarios que remiten al pasado.

10 Según la forma como se dispone sobre el plato de comida los palitos chinos, por ejemplo, se da a entender si gustó o no la comida.

“El mundo nativo es, más que nada, el mundo materno, el mundo de los sabores primordiales y los alimentos básicos, de la creación arquetípica con el arquetipo de bien cultural, en el cual dar placer es parte integral del placer y de la disposición selectiva frente a éste que se adquiere por medio del placer” (Mintz, 2003: 11, citando a Bourdieu 1988).

Al comer también nos identificamos con un otro, ya sea porque coma lo mismo que yo, porque tenga los mismos gustos o porque esté en el mismo lugar donde estoy comiendo. La práctica alimentaria crea una comunidad de iguales que, aunque no se conozcan, adquieren algún grado de “familiaridad” por el hecho de degustar la misma comida.

Así mismo, al identificarnos con los otros a través de la comida también nos diferenciamos del otro, del que come “cosas raras” o desconocidas, del que tiene otros hábitos alimenticios o no comparte nuestro mismo sentido de la comida.

“Diferentes preferencias en las formas de preparación de la comida, así como diferentes preferencias y aversiones sobre determinados alimentos proporcionan una identidad, no sólo en el sentido de expresar la pertenencia a un grupo, sino, también, en el de reclamar atención en variadas circunstancias sociales, pues “demarcación” de uno mismo se establece más rápidamente y mejor mediante la expresión o prohibición de determinados contrastes entre uno mismo y los demás” (Contreras, 1995: 15).

Con la comida se reafirma la identidad cultural, seleccionando unos alimentos, desechando otros. La comida puede hablar mucho de nosotros pues “es el principal medio de intervención sobre el cuerpo” (Fischler, 1995: 67), y si aceptamos que el cuerpo es hoy el principal soporte y (re)productor de la identidad, o mejor dicho, el espacio donde se entrecruza lo que el sujeto es con lo que *ha sido* y se dispone *a ser*, entonces tenemos a la comida como un eje principal de la subjetividad contemporánea¹¹.

4.3. La comida como territorio e historia

Las prácticas alimentarias, desde el plato de comida, su preparación, la forma de consumo, las reglas de comensalidad, etc. tienen una historia cultural,

¹¹ En el próximo capítulo se ahondará más en la concepción del cuerpo.

señalan un entrecruzamiento de historias, saberes, sabores, un antes que se materializa en un presente: el hecho alimentario.

Para Mintz (2003: 28), por ejemplo, cada alimento que se come tiene una historia asociada a unos ingredientes conocidos socialmente y unas técnicas de preparación compartidas por generaciones, “las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias”¹².

No solo marca un puente entre el pasado y el presente, la comida también demarca un territorio ya que todo conocimiento gastronómico “es localmente producido, tiene una historia que lo determina y unas condiciones sociales que lo producen” (Albán Achinte, 2007: 47). Es por esto que se puede hablar de cocinas tradicionales, saberes (re)producidos por comunidades que han convivido desde mucho tiempo atrás en un mismo territorio y que hacen parte ya de una cultura local.

La comida refiere muchas veces al territorio y al Estado-nación. Las distintas cocinas del mundo se caracterizan por resaltar unos alimentos que históricamente se han dado en estos países: el maíz en México y varios países andinos, el trigo en casi toda Europa, el arroz en China, algunas especias en la India, la carne en Argentina. No obstante, ni las culturas ni las fronteras son cerradas, y menos en tiempos de globalización. Es así como muchos alimentos provenientes del continente americano son ahora fundamentales en la cocina europea y del mundo como es el caso del chocolate, el tomate, el aguacate, y viceversa.

La identidad de los Estado-Nación modernos no deja de lado la definición de una comida como propia, señal de identidad para el mundo y de orgullo patrio. El escritor mexicano Juan Villoro (2007: 79-83) aseveraba pocos años atrás que para el mexicano promedio, “la felicidad se basa en que el hombre coma en compañía, y que lo haga despacio y sentado (o al menos en cuclillas)”.

4.4. La comida como posibilidad de invención y creatividad

¹² Lo que en Colombia algunas personas llaman “sazón”, podría ser esa historia sedimentada, ese saber corporal y culinario materializado en un plato de comida que lo hace completamente distinto al otro, así en su realización varias personas hayan seguido la misma receta.

La comida es una forma de expresión, no solo de comunicar afectos entre madres e hijos, o entre amigos y hermanos, sino que es un terreno de experimentación, de creación donde se tejen múltiples posibilidades de olores, sabores, texturas, colores.

La gastronomía moderna explota los límites de la función de la comida como arte. Muchos *chefs* conciben el plato de comida como un lienzo sobre el que pintan sus creaciones, las presentaciones de la comida son cada vez más artísticas, buscan la novedad, el impacto, la singularidad. En estos tiempos se habla de la comida como experiencia sensorial, donde se mezclan con extremo rigor las cantidades de los ingredientes, los modernos procesos de cocción y la perfección de la “puesta en escena” para ofrecerle al comensal mucho más que una comida, un momento sublime de disfrute, una experiencia de los sentidos.

Michel de Certeau investigó las “artes de hacer”, entre ellas la comida, para demostrar la capacidad de inventividad que también tienen las personas en su quehacer diario, alejadas de las grandes cocinas. Para el autor, la cocina ofrece

“(…) invenciones precarias sin nada que las consolide, sin lengua que las articule, sin reconocimiento que las eleve; chapuzas sometidas a la pesadez de las limitaciones económicas, inscritas en la red de las determinaciones concretas” (2006: 158).

La creatividad que despliega la ama de casa al no seguir las reglas que le impone la receta del chef vista por televisión sino que, a partir de su experiencia y su propio saber, experimenta, juega con la comida y descubre nuevas “formas de hacer” y otros sabores, es visto por el autor francés como resistencia ante el disciplinamiento de la práctica, como “táctica”.¹³

La práctica culinaria, como todo oficio, requiere tiempo, experiencia¹⁴, un involucramiento profundo del cuerpo y sus sentidos para generar un saber corporal y un perfeccionamiento de la técnica, un *sentido práctico* (Bourdieu

13 En el tercer capítulo explicaremos más ampliamente la teoría de Michel de Certeau.

(1980)1991) que lleva a que la comida tenga una identidad, la identidad de quien la cocina, el “sabor” del sujeto que manipula con sus manos los alimentos. En el siguiente capítulo se hablará del concepto de *saber/sabor* como forma de explicar el saber práctico de las cocineras tradicionales de Tuluá materializado en la comida que ellas preparan.

4.5 La comida como diferenciador social

Así como la comida une, también separa. La comida delimita, diferencia a personas que no comparten un mismo sistema cultural y alimentario. Si tenemos en cuenta que la comida es construida y significada socialmente a partir de la práctica, y que no es ajena al universo de sentidos del comensal; se puede ver cómo las clases sociales dentro una misma sociedad imprimen su propio sello distintivo a lo que comen.

“Los alimentos son portadores de sentido, y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales. El tomate y el caviar, de manera muy diferente, nutren ambos tanto a lo imaginario como al cuerpo. Permiten «construir» y poner en escena la realidad y las relaciones sociales”, (Fischler 1995: 80).

Las prácticas alimentarias serían así como un vestido, una marca social que connota una clase. Qué comer, cuándo, cómo y sobre todo, por qué comer diferencia a las personas y todas estas marcas de identidad son comunes, no esenciales, en una misma clase social. La relación entre comida y cuerpo, por ejemplo, concebida como placer y goce de los sentidos o como control y dominio de lo corporal o como simple necesidad de saciedad y mitigación del hambre, varía de acuerdo a cada sujeto.

Jack Goody (1995: 132) afirma que los medios de producción y la clase social caracterizan las cocinas “en un sistema de acceso diferenciado a los recursos, tendemos a encontrar una *cuisine* diferenciada”. Según la profusión o la escasez de determinados alimentos (y es de recordar que el precio de un

14 Concibo el término experiencia como lo concebía Michel Foucault (2013) cuando señalaba que la experiencia “es siempre una ficción; es algo que uno se fabrica para sí mismo, que no existe antes y que encontrará su existencia después.” A su vez, esta experiencia conlleva siempre una noción de transformación en el acto.

alimento se define por muchas variables tanto materiales como simbólicas) los sujetos definen su comida, desarrollan un “gusto” alimentario.

El “gusto”¹⁵ para Bourdieu (2010: 251) es una construcción social, un producto de la historia que sirve para diferenciar y está imbricado profundamente en la existencia del sujeto y en las relaciones entre clases sociales. Un gusto alimenticio de clase alta, según el autor, solo puede ser adquirido por alguien de otra clase social, “que se apropia, al mismo tiempo, de las condiciones económicas y sociales de apropiación de lo universal”.

5. El saber corporal

Hasta ahora, hemos hecho hincapié en la comida como parte fundamental de la cultura, que actúa socialmente como *signo*, que está revestida de múltiples sentidos adquiridos con los años y que funciona como un sistema coherente de reglas y significados a través del cual el sujeto se conecta con el entorno sociocultural circundante y con su cuerpo. Ahora bien, vamos a ver cómo en la contemporaneidad la comida, y la cocina como institución social, está íntimamente relacionada con el sujeto, qué sucede cuando se rompe esta unión y de qué forma el “saber del cuerpo” puede ser la clave para religar al sujeto con la comida. El *saber* corporal y las prácticas alimentarias aquí expuestas servirán de introducción para relacionar en el segundo capítulo la teoría del *habitus* y el concepto de “saber/sabor” que representa la cocina tradicional.

María Marschoff define a las prácticas alimentarias como:

“el conjunto de acciones y relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimentarias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo. Como toda práctica social, constituye la materialización de discursos acerca de la alimentación que a su

15 Bourdieu también diferencia entre dos clases de gusto, el de libertad y el de necesidad. El primero caracteriza las clases altas, es más refinado, tiende constantemente a transformarse en *situación* y sirve como factor de *distinción* con otras clases sociales. El segundo caracteriza a las clases más subordinadas y oprimidas y hace que “se tenga lo que se tiene porque se quiere lo que se tiene” (Fischler, 1995 citando a Bourdieu (1979))

vez se encuentran imbricados en discursos más amplios o generales de una determinada sociedad en un momento dado” (Marschoff, 2011: 134).

Cómo habíamos dicho líneas atrás, el carácter simbólico que tiene la comida no se agota en su carácter de *signo*, al contrario, es actualizado día a día al momento de cocinar, de comer, de dar un discurso sobre la comida: a través de las prácticas sociales. Del acto de nutrición, biológicamente necesario y fundamental, se pasa a una “práctica alimentaria” cuando la comida adquiere para los sujetos significados, funciones sociales y entra en tensión con una serie de discursos normativos y morales sobre el cuerpo –tal como veremos en el capítulo III–.

De igual forma, no se debe desestimar la parte material e histórica que tiene la comida y que es determinante para que cada pueblo haya estructurado su alimentación de acuerdo a unas condiciones ambientales y naturales del lugar donde habitan. Jack Goody (1995: 55) afirma que “las estructuras simbólicas no pueden considerarse intemporales” debido a que la comida está atravesada por una historia y por un territorio, por unos sujetos que la hacen y la rehacen continuamente, le cambian el sentido o se lo devuelven.

Apoyado en un enfoque estructuralista, Claude Fischler (1995) analiza la comida como “sistema alimentario”, estructura de sentidos donde los alimentos valen por lo mismo que significan y cuando cesan de significar, “cesan a la vez de ejercer su papel nodal y estructurante”. La variabilidad de los “sistemas alimentarios”, entendiendo este concepto como la cocina convertida en institución (tal es el caso de una comida “mexicana”, “italiana”, “española”, “hindú”, “colombiana”); deriva de las diferentes culturas a las que pertenece ya que “si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible” (1995: 164). Esto quiere decir que la comida responde a lo que es cada sociedad, a su historia, su cultura, su nivel de producción.

El “sistema alimentario” corre paralelo al sistema cultural: aún cuando varíen entre culturas ciertos platos o alimentos tradicionales, la estructura de sentidos en la alimentación es similar; es por ello que se puede decir que toda comida

está inserta en una “gramática culinaria” (Fischler, 1995). La “gramática culinaria” viene a ser las reglas de cohesión interna de la comida.

Fischler (1995, 2010) argumenta que la comida para el comensal moderno se ha convertido en un dilema moral resumido en el “principio de incorporación”: escoger qué alimentos harán parte de su cuerpo teniendo en cuenta que hoy día los productos industrializados borran sus marcas de origen y de “familiaridad”. El dilema enfrenta dos circunstancias familiares al omnívoro: por un lado, la seducción y el deseo por la comida (neofilia) y el miedo a la comida nueva (neofobia) que no hace parte de la “gramática culinaria” a la cual pertenece el sujeto -pero por causas de la globalización están al alcance de cualquiera-. Por otro lado, la conciencia de ver la comida como el principal medio de intervención sobre el cuerpo, es decir, en “ser lo que se come”¹⁶, más teniendo en cuenta que éste es uno de los principales soportes de la identidad para el sujeto moderno.

La decisión de qué comer podría llegar a convertirse incluso en motivo de angustia existencial agravado por la “gastroanomia”, esto es, “la imposibilidad (del comensal) de poder reconocerse en lo que come, de familiarizarse con su comida diaria, cada vez más extraña” (Fischler 1995: 206). Si un “sistema alimentario” existe y se reproduce es porque los sujetos se identifican con lo que comen, le otorgan unos significados, una lógica a la hora de comer.

La “gastroanomia” es producto de un desajuste, una modificación o flexibilización de la estructura alimentaria: horas de la comida, cantidad, calidad, reglas de comensalidad, fechas especiales, tiempo de ingestión, tecnología culinaria; vendría a oscurecer la relación entre el comensal y la comida, y también, entre el comensal y su cuerpo. En la pérdida o la confusión de una estructura de sentido alimentaria, en el desconocimiento y la desconfianza hacia lo que se come el hombre estaría reflejando una crisis de identidad. La meta para él es volcarse hacia su cuerpo y escucharlo: buscar el *saber del cuerpo* sería la reidentificación del comensal con su comida.

¹⁶ Proverbio alemán

“(…) si saborear es saber, resulta urgente entonces aumentar nuestras competencias en ese dominio. Así descubriremos a la vez lo que comemos y lo que somos.” (Claude Fischler, 1995: 376)

En esta tesis, queremos afirmar que las cocineras tradicionales, aquellas que tienen un saber corporal fruto de su experiencia de vida, de un *habitus* de cocina y que han desarrollado unas capacidades sensoriales especiales para “marcar” la comida que preparan, son un vivo ejemplo tanto de la perpetuación de unos “sistemas alimentarios” en Colombia como de una forma de resistencia hacia el extrañamiento del comensal moderno con su comida representada en la “gastroanomia”.

CAPÍTULO II

EL *HABITUS* DE LA COCINA

La cocina es un oficio que involucra profundamente el cuerpo. El cuerpo se despliega y se extiende por el espacio-tiempo: los sentidos se sumergen en la práctica, en lo que “se está haciendo”, de lo contrario ¿cómo saber si un merengue ya está listo si no se ve que se sostiene sobre sí mismo, o una carne está en buen estado si no se huele de cerca, o una masa está crocante si no se escucha el crujido al morder, o un almíbar está “punto bolita duro” si no se palpa con los dedos, o si la sopa que se hizo ese día tiene suficiente sal si no se degusta? La atención se concentra en cómo luce aquella cebolla que se está sudando, en a qué huele la salsa de tomate que se está reduciendo. Un descuido y la comida ya no sabrá igual.

Esta atención distensionada, diríamos, lleva a una “puesta en situación” del sujeto, a un estar “aquí y ahora” en la cocina necesario para establecer una relación cercana, intrínseca, entre lo que se prepara y el cuerpo que cocina.

Este capítulo pone de manifiesto la relación indiscernible entre la práctica alimentaria y quien cocina (y degusta). Se teje a dos voces. Por un lado, la teoría sociológica y filosófica muestra cómo la corporalización de la práctica deviene en un conocimiento corporal y luego, en la conformación de lo que llamamos *habitus de cocina*. Cómo este *habitus* se reproduce racional e intuitivamente a través de un “sentido práctico” o se transforma por la acción de un “desfase”, y por último, cómo se materializa en un plato de comida a través del “saber/sabor” de las cocineras tradicionales.

Por otro lado, la información recolectada en el trabajo de campo acerca de las experiencias de vida y los sentidos construidos por las cocineras tradicionales de la ciudad de Tuluá sobre su oficio servirá de contrapunteo a la teoría y permitirá analizar la materialización del *habitus* en la práctica alimentaria.

En este segundo capítulo se recorrerá un camino en sentido contrario al realizado en el primero. Si bien, anteriormente se habló de la alimentación desde una “objetificación en segundo orden”: estructuras de sentido, representación simbólica de la comida; en este segundo haremos hincapié en el sujeto y sobre todo, en la relación profunda entre cuerpo-práctica-comida. Tensando un poco los extremos, comenzaremos analizando la práctica alimentaria desde un punto de vista fenomenológico que privilegie el “contacto preobjetivo entre sujeto y mundo para restaurar al cuerpo como el origen de la intencionalidad práctica” (Wacquant y Bourdieu, 2014: 45). Esto no quiere decir que estemos de acuerdo en todo lo que afirma Merleau-Ponty (1957) ya que su postura constructivista deja de lado los límites estructurales, físicos y simbólicos, que limitan y encauzan las prácticas sociales de los sujetos. Solo lo utilizaremos para iluminar la parte más viva e indeterminada de la acción en el espacio-tiempo de la cocina.

Luego, veremos cómo las estructuras externas del mundo objetivo son internalizadas por el sujeto a través de un *habitus de cocina* y cómo éste guía el accionar de las cocineras, le da forma y coherencia a su mundo y singulariza su comida.

1. La mujer en la cocina

Anteriormente, cuenta doña Rosalba Ayala¹⁷, ella, su mamá y algunas tías se levantaban a las 5 de la mañana, mucho antes de “clarear” el día, con los primeros cantos del gallinero de tierra pisada que había en el patio de su casa, a cocinar y moler el maíz blanco.

El oficio de cocinera es tradicionalmente asignado en Tuluá, en Colombia y en gran parte del mundo, a la mujer. Afirma Bourdieu (2000) que la dominación masculina, el acto de explotación y subyugación de un género sobre otro, se mantiene y reproduce por la división sexual del trabajo: los hombres serían los encargados de las labores fuera del hogar que involucran arrojo, valentía y reconocimiento social; las mujeres en cambio son condenadas al anonimato de

¹⁷ Rosalba Ayala (68 años), Cocinera tradicional (Tuluá, Colombia). Entrevista realizada en Tuluá del 12 al 19 de mayo de 2014.

las labores dentro del hogar, a la función de mantenimiento de la estructura social, invisibilizado su trabajo, menospreciado.

Le dedicaban horas y horas al proceso de remojado (dejaban el maíz dos días en agua con “panela”¹⁸ para que ablandara), pelado, cocinado (en olla a presión), molienda (en máquina de moler casera) y preparación de “arepas”, “trasnochados”, “cuaresmeros” (se hacían antes solo en cuaresma), “champús”, “masato”, “tamales” y toda la gran variedad de platillos que se preparan, aunque cada vez menos, con este cereal.

La cocina era y es vista en Tuluá como una *táctica de supervivencia*, oficio humilde al que se dedican en su gran mayoría mujeres pues supuestamente no requiere de gran conocimiento técnico y específico para su ejecución¹⁹. El sentido común supone que ellas están más emparentadas con la cocina pues éste es el espacio que la tradición les asigna en el interior del hogar. No es casual que en este estudio se hayan escogido tres mujeres cocineras como únicas representantes de la tradición culinaria tulueña lo que indicaría la perpetuación de un estado de cosas.

A Doña Rosalba, cuando pequeña, le encargaban que venteara con la “china” el carbón para prender el fogón de leña que aún hoy tiene en su casa, fogón que todavía usa para preparar sus dulces de “manjarblanco”, “desamargado”, “cortado” y demás. Ella, como acostumbraban en su tiempo de juventud las personas de escasos recursos, no pudo terminar la escuela ya que desde los 10 años de edad le ayudó en la cocina a su madre, Doña Onelia, famosa en todo Tuluá por la exquisitez de sus dulces.

La “violencia simbólica”, que lleva a que las mujeres acepten de conformidad deponer sus sueños y deseos por ser cocineras puede ser vista como *amor fati*, amor del destino que esconde la opresión a la que ha sido sometida, el poder bajo el cual han moldeado su subjetividad y sigan ese mismo destino con entereza pues carecen de imaginación y de otros “futuros posibles” para intentar cambiar su situación (Bourdieu, 2000).

18 Al final de la tesis en el anexo 2 va un glosario gastronómico con las palabras aquí nombradas

19 En la introducción de la tesis se habla sobre la situación socioeconómica de Tuluá.

Mientras su madre iba a su puesto en el mercado popular a las 8 de la mañana para vender lo producido hasta esa hora, ella se quedaba en casa con sus tías y hermanas cocinando. Luego, en la tarde, le ponían una canasta de mimbre en sus manos y la dejaban en una entrada de la plaza de mercado del municipio para que comercializara las “arepas de choclo”, el “manjarblanco”, el “desamargado” y demás productos que aún quedaba sin vender ese día. Se acostaban temprano y al día siguiente la misma rutina, descansando solo los domingos.

El lugar devaluado que ocupa la cocina en la escala de valores sociales obedece a que el oficio de cocinera, no visto aún por muchos como una profesión que mueve millones en el mundo y cuenta con un reconocimiento social creciente representado en la figura mediática del *chef*, es visto en Tuluá y gran parte de Colombia como un trabajo de servidumbre, relacionado históricamente al género femenino, género que es parte, a su vez, de una construcción.

“No es que las necesidades de la reproducción biológica determinen la organización simbólica de la división sexual del trabajo y, progresivamente, de todo el orden natural y social, más bien es una construcción social arbitraria de lo biológico, y en especial del cuerpo, masculino y femenino, de sus costumbres y de sus funciones, en particular de la reproducción biológica, que proporciona un fundamento aparentemente natural a la visión androcéntrica de la división de la actividad sexual y de la división sexual del trabajo y, a partir de ahí, de todo el cosmos. La fuerza especial de la sociodicea masculina procede de que acumula dos operaciones: legitima una relación de dominación inscribiéndola en una naturaleza biológica que es en sí misma una construcción social naturalizada” (Bourdieu, 2000: 37).

En ese entonces, la cocina llevaba su tiempo, se aprendía a cocinar con la práctica hecha cuerpo, convertida en experiencia de vida, y equivocándose al probar de vez en cuando distintas formas de preparar un plato, distintos tipos de productos, para terminar repitiendo todo los días la misma receta y buscar algo fundamental en la cocina tradicional: que un dulce, una arepa de choclo o un trasnochado tengan una identidad: la de serle fiel a una tradición.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Cuando llego a un lugar dicen, este es el mecató de Onelia (su madre), eso me llena de satisfacción, no dejar morir lo que mi mamá ha hecho. Gente que se ha ido, que se ha tomado una foto y dicen: hace años no vengo a Tuluá, (había) una viejita así y asá, yo digo esa es mi madre, entonces eso le levanta mucho el ánimo para seguir haciendo lo que uno hace”.

El capital simbólico y el capital social de las cocineras, como más adelante veremos, son el único recurso con que cuentan ellas para pelear en la sociedad y llevar una vida digna y cargada de valor.

2. La cocina en situación fenomenológica: El cuerpo, la atención, los sentidos

Tanto Maurice Merleau-Ponty (1957, 2002) como Pierre Bourdieu (1991, 1999) afirman que el cuerpo está en estrecha relación con el tiempo, está hecho de historia.

“No soy dentro del espacio y del tiempo, no pienso el espacio y el tiempo; soy en el espacio y en el tiempo, mi cuerpo se aplica a ellos y los abarca” (Merleau-Ponty, 1957: 153).

“Controlar el momento y sobre todo el tempo de las prácticas es inscribir perdurablemente en el cuerpo, bajo la forma de ritmo de los gestos o de las palabras, toda una relación con la duración, vivida como constitutiva de la persona” (Bourdieu, 1991: 123).

2.1 La cocina está hecha de tiempo

El cuerpo del cocinero abarca todo cuanto está en derredor (espacio, tiempo, objetos, personas), lo interioriza y lo vuelve inteligible, parte de sí, lo vuelve familiar para él. Así, asegura que se pueda luego mover como “pez en el agua” en el sitio de trabajo y pueda desarrollar un dominio sobre lo que hace.

Las cocineras entrevistadas de Tuluá, por ejemplo, saben qué tienen y dónde está guardada cada cosa en su cocina, se mueven sin prisa por las baldosas rojas y amarillas de su casa, saben en qué momento hay que prender determinada hornalla para sofreír un guiso de verduras (y no dejar que se

seque mucho), cuándo poner a calentar el caldo con la carne de ese día (sin que recaliente demasiado), cuándo pelar los mangos para licuarlos y preparar el jugo de fruta que servirá junto a la sopa, la carne, el arroz (ya hecho desde temprano), el guiso de verduras, todo listo al mediodía, hora en que comienzan a llegar los comensales.

En este proceso de “abarcamiento” del mundo por el cuerpo no media directamente la razón, median significados, sentidos que le asignamos a las cosas. Es decir, el sujeto hace uso de una “intencionalidad no razonada” para realizar sus acciones diarias, esta “intencionalidad” le da dirección a las prácticas y para llevarse a cabo se apoya en una “objetificación en segundo grado”: toda una estructura simbólica que le da sentido a lo que hace y está sedimentada en el cuerpo en forma de experiencia; “nuestro cuerpo no es un objeto para un “yo pienso”: es un conjunto de significaciones vividas que se endereza hacia su equilibrio” (Merleau-Ponty, 1957: 168).

Las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá son resultado de años de experiencias, rutinas, repeticiones y mucha paciencia. En la cocina, el tiempo lo marca la duración de cocción de los alimentos, de “marinado” de una carne, de remojo de unos granos. Solo el tiempo da el buen sabor a las comidas y es al sabor, a la buena “sazón” como llaman en Colombia, que se debe el oficio de las cocineras tradicionales.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“La buena comida depende de la sazón, del cocimiento, dejemos sazonar las cosas lentamente, no hacer las cosas tan aceleradamente”.

“Usted va a cámara lenta, suavcito, lo que decimos de hacer las cosas con amor, con paciencia”.

Por ejemplo, Doña Gladis Lozano, cocinera tradicional de Tuluá entrevistada para este estudio, compra la carne que va a vender el sábado y el domingo en su negocio desde el miércoles, la marina y la corta el jueves, la deja “ahumando” bajo las brasas con fuego muy bajo el viernes y el sábado la fríe en una paila inmensa llena de aceite en el horno de barro y leña que aún hoy,

ciento treinta y cinco años después de construido, sigue utilizando y han utilizado tres generaciones de cocineras más.

2.2 La atención y el desgaste del cuerpo

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Una vez me mandaron a ventear el fogón con la “china”, y se me vino la olla encima con el “chinazo” que le pegué”.

La cocina puede ser un lugar muy peligroso si no está bien involucrado corporalmente con lo que se está haciendo. Además de correr el riesgo de no hacer bien una receta, de perder tiempo e ingredientes que cuestan dinero y quizás la lealtad de sus clientes; el cocinero tradicional se expone de forma constante a peligros y accidentes en una cocina, riesgos que, como lo resume estoicamente doña Rosalba Ayala, “quemaduras es lo que uno más sufre. Ya eso es échele agüita y sal y siga”.

El conocimiento se hace cuerpo en la cocina y el cuerpo se desgasta a través de la experiencia de cocinar. Los cocineros crean algo así como un “cuerpo-callo”, resistente a los dolores. En continua tensión con la rudeza del oficio, las cocineras tradicionales transforman su cuerpo a través de la práctica, lo vuelven materia maleable para la exigencia que les depara la cocina. No hay aquí ya un sufrimiento, o bien, diríamos que un sufrimiento placentero: el de sacrificar todo cuánto tienen y de lo único que pueden disponer, es decir, su vida materializada y condensada en un aquí y un ahora en sus cuerpos, para lograr su cometido: la satisfacción del comensal.

Cocinera tradicional Gladis Lozano (entrevistada del 7 al 14 de junio de 2013, Tuluá, Colombia):

A uno le hace falta esto, este ritmo, haciendo lo uno y lo otro... es duro pero uno está acostumbrada a esto... cuando a uno lo saquen de aquí (le prohíban trabajar más a causa de la vejez) le va a hacer falta.

Si bien se podría decir que la cocina “explota” y “degrada” el cuerpo de las cocineras tradicionales y que esto es solo posible por la sumisión de ellas a la

lógica del poder económico que se oculta detrás de la necesidad de cocinar para otros, hay que complejizar el razonamiento afirmando que, como indica Bourdieu (2014:50) “las disposiciones que los inclinan a esta complicidad son también el efecto, encarnado, de la dominación”. Es decir, las mujeres cocineras entrevistadas reivindican la necesidad de poner su cuerpo, y su salud incluso, en su trabajo, ven allí una muestra de compromiso con lo que son y representan. Sin embargo, y dado que las opciones que tienen para dejar la cocina y dedicarse a oficios más “sencillos” son bastantes limitadas o nulas, siguen con placer en su trabajo pero deseando para sus hijos y sucesores una vida alejada de los “fuegos” y del “cansancio” que representa la cocina²⁰.

2.3 Los sentidos y el “untarse”

Continuando con el acercamiento fenomenológico del cuerpo y la cocina, Merleau-Ponty (1957) afirma que la atención del cuerpo crea su objeto, el mundo exterior cobra sentido cuando nos relacionamos con las cosas, las sentimos y nos involucramos profundamente con ellas a través de nuestro cuerpo. Nuestra relación con las cosas no es unidireccional,

“(…) cada una de ellas habla a nuestro cuerpo y nuestra vida, están revestidas de características humanas (dóciles, suaves, hostiles, resistentes) e inversamente viven en nosotros como otros tantos emblemas de las conductas que queremos o detestamos” (Merleau-Ponty, 2002: 31).

Además de dolor, o a través de él, el cuerpo del cocinero en la cocina aprende a sentir los alimentos, a olerlos, saborearlos, tocarlos para saber cuándo un aguacate ya está maduro o cuando una yuca o un plátano está “pasmado” o podrido por dentro. Doña Gladis, por ejemplo, va a comprar sola los ingredientes que necesita para preparar todos los fines de semana su comida, aún cuando sus hijos y sobrinos se ofrecen en acompañarle. Se precisa un conocimiento corporal como el de ella para que los alimentos comprados sean de óptima calidad, según afirma.

20 En el capítulo IV, cuando ahondemos en los sentidos construidos por las cocineras alrededor de la comida, profundizaremos al respecto.

A través de la atención y de sentir la comida se aprende a cocinar, la atención en la cocina es muestra de interés.

Cocinera tradicional Gladis Lozano (entrevistada del 7 al 14 de junio de 2013, Tuluá, Colombia):

“Yo siempre sabía que me gustaba esto. Yo le ayudaba en todo (a su tía), yo miraba como preparaba porque usted sabe que para aprender hay que ver que le echan, cómo hacen, cómo esto. Así es que se aprende, untándose”.

Y es untándose como las cosas, el mundo exterior que en el espacio circunscripto de la cocina vienen a ser los alimentos, los condimentos, las ollas y sartenes, el agua y el fuego; se vuelve “carne” del cocinero, parte indisoluble de su ser, extensión de su cuerpo en un plato de comida, sabor inconfundible a Doña Rosalba, Doña Gladis o a cualquier otro cocinero.

“Untarse hace que la masa pase entre los dedos y penetre la uñas; que las manos huelan a ajo, a cebolla, a carne cruda; hace que el dedo se introduzca precavidamente en la olla para probar si el alimento está lo suficientemente salado, dulce, caliente o frío. Untarse es sentir con el olfato y el gusto ese mundo que se cuece en la cocina en forma de caldo, de arroz cocinado con aceite, agua y cebolla, de lentejas cocinadas con agua, carne y papas; significa retirarse los guantes y sacarle con los dedos los ojos llenos de tierra a la papas, arrancarle la piel a la zanahoria, descuartizar el pollo, moldear las albóndigas. Untarse no sólo indica el cumplimiento de una tarea, también implica una recopilación sensorial para someter a prueba el sabor y la calidad de lo que se cocina” (Calero, 2012: 212).

Para cocinar bien se debe disfrutar lo que se hace, afirman las cocineras. Es tal el grado de involucramiento corporal en el oficio de la cocina que para ellas, hasta las emociones también hacen parte del plato de comida. Las cocineras afirman que el “amor” que le ponen a sus comidas es parte de su éxito culinario. *Entre más amor, más sabor.*

3. Un conocimiento por el cuerpo

“Lo que se ha aprendido con el cuerpo no es algo que uno tiene, como un saber que se puede sostener ante sí, sino algo que uno es” (Bourdieu [1980] 1991: 118).

Cuándo aprendieron a cocinar? en qué momento se volvieron diestras en la cocina? Las cocineras tradicionales no saben cuándo ocurrió, solo saben que tienen un conocimiento y que éste no es teórico ni está racionalizado pues ninguna de ellas ha escrito un libro ni ha aparecido en un programa de televisión: son decenas de experiencias que se han acumulado y sedimentado en sus cuerpos, ya no tan jóvenes y vivaces como hace algunos años²¹.

Cocinera tradicional Rosalba Gálvez (entrevistada del 24 de junio al 3 de julio de 2013, Tuluá, Colombia):

“Aquí Jorge (su hijo) monta la olla para hacer el guiso o el atollado pero yo tengo que estar pendiente, probando y viendo a ver”.

“Uno probando (la comida mientras se cocina) se va dando cuenta de qué le falta”.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Un cocinero debe tener experiencia para conocer y saber comprar los productos. Hay que saber comprar por ejemplo un maíz y para qué lo va a comprar... eso solo lo da el tiempo, usted compra un maíz, lo prueba y según como salga usted sabe si lo va a seguir comprando o no”.

“Como en todo oficio, es un ensayo-error, probemos a ver”.

El conocimiento hecho cuerpo de las cocineras puede verse en el sentido de las proporciones. Éste, es fundamental para un buen cocinero: echarle la cantidad exacta (ni más ni menos) de sal, pimienta o de determinado condimento a un plato. A diferencia de la cocina “gourmet”, ellas no usan pesas ni balanzas, y menos siguen una receta; confían en su experiencia y en su cuerpo: su vista, su paladar, su olfato les dice cuando está bien determinado plato, cuándo es suficiente.

21 Doña Rosalba Gálvez por ejemplo, dice estar muy cansada para cocinar y él no poder hacerlo le crea una gran tristeza. Doña Gladis Lozano y Doña Rosalba Ayala, por su parte, afirman que dejarán la cocina el día que mueran.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Antes las recetas no se escribían. Con decirle que mi mamita no sabía leer, ella nunca cargó un libro para preparar una receta. Pero buena para las cuentas, a morir... Ella me decía (la abuela), mijita, esta comida se puede hacer así, esta se puede hacer asá, de esto se hace tal cosa, y se sentaba a contarme. En ese entonces uno no hacía sino poner atención, ahora es que yo me acuerdo de las cosas, ella me explicaba. Vea mijita, los tamales se hacen así, la hojita así, ella me explicaba mucho y yo me acuerdo de todo lo que me explicaba”.

Cocinera tradicional Rosalba Gálvez (entrevistada del 24 de junio al 3 de julio de 2013, Tuluá, Colombia):

“Es que usted viendo preparar algo se le graba más que leyendo un libro porque usted en vivo y en directo está aprendiendo en cambio usted con el libro toma una receta y la mejora o la empeora”.

Pierre Bourdieu (1991) afirma que lo que el cuerpo ha aprendido no es algo que se tenga, de lo que uno sea dueño, es algo que uno es. La forma de moverse en la cocina de las cocineras, de realizar ciertas tareas básicas como picar la cebolla o el ajo, golpear la carne, pelar una yuca o una papa, rebanar un tomate es fruto de su experiencia, de los errores cometidos, de lo que le han enseñado y aún siguen haciendo, de lo que han descubierto; su conocimiento es en últimas resultado de su vida, y yendo más acá, de su *habitus*.

“El *habitus* es ese “poder ser” que tiende a producir prácticas objetivamente ajustadas a las posibilidades, en especial, orientando la percepción y la evaluación de las posibilidades inscritas en la situación presente” (Bourdieu, 1997: 288).

Siguiendo al autor francés, se aprende a través de la práctica. Todo conocimiento es práctico en el sentido que se interioriza a través del cuerpo, a través de esquemas de percepción, de acción y de apreciación de la realidad que hacen sensato el trabajo en la cocina, y que hacen que cada “forma de hacer” las cosas sean replicadas por ellas y reproducidas en el tiempo (1991).

No obstante, el *habitus* desarrollado para la cocina de Rosalba, de Gladis y demás, no implica que ellas sean conscientes de todo lo que hacen en la

cocina, ni tampoco que cocinen como autómatas; es, como dice Bourdieu, una “economía de las prácticas” la que conduce su acción, una lógica de la inmanencia, “un dejarse llevar” que evita racionalizar lo que se hace, pero que a la vez, no excluye el pensamiento.

3.1 Las prácticas “sensatas” de la cocina

Las cocineras saben lo necesario, lo que necesitan saber para desarrollar su oficio. No sienten curiosidad por conocer el proceso químico, por ejemplo, que permite que la papa espese las sopas, o que la carne sepa diferente si se adoba desde un día antes, o que el bicarbonato de sodio le quite la acidez a la salsa de tomate. Solo saben las consecuencias de cada acto en la cocina y a su manera, o mejor, basado en el conocimiento heredado o que “han escuchado”, explican su mundo y vuelven “sensatas” cada acción que hacen.

Cada acción de las cocineras en la cocina tiene su “razón de ser”, sus prácticas son lógicas entendiendo esta lógica como la coherencia entre lo que se quiere hacer y lo que se puede y debe hacer porque no hay otra forma posible o correcta de hacerlo para alcanzar determinado objetivo, reduciendo al máximo la energía y los recursos puestos en circulación.

Para actuar sensatamente, el sujeto debe estar provisto de una sólida estructura objetiva encarnada en su cuerpo en forma de principios de percepción, disposición y acción que le permite ser sensible a las contingencias del juego social, prever mejor el curso de los hechos para antecederse a ellos en el momento preciso y sacarle el mejor provecho, saber cuáles son los límites de su práctica y hacer uso de un “sentido común” para compartir con los otros unos significados socialmente construidos²².

22 Los límites de la práctica le vienen heredado al sujeto del campo social al cual pertenece y son reproducidos a través de la escuela, la familia, los medios de comunicación y todos los mecanismos de socialización.

Bourdieu llama a esta sincronización cuerpo-razón-práctica el “sentido práctico”.

“El sentido práctico [...] vuelve significativo el mundo anticipando espontáneamente sus tendencias inmanentes, a la manera del jugador de pelota dotado de una gran “visión de campo” que, sorprendido en el calor de la acción, intuye instantáneamente los movimientos de sus oponentes y compañeros de equipo, actúa y reacciona de manera inspirada sin el beneficio de la retrospectiva y de la razón especulativa” (Bourdieu y Wacquant. 2014: 46-47).

3.2 El *habitus* de la cocina

Como se afirmó anteriormente, el conocimiento, la experiencia, lo venidero incluso en forma de anticipación de la acción, hace parte de los sujetos, está depositado en sus cuerpos en forma de estructura del pensamiento, del sentir y del actuar sobre la realidad. Pierre Bourdieu denomina a esto *habitus*.

Este concepto teórico resulta de gran importancia para evadir la teoría mecanicista de la práctica que ve en el *hacer* la reproducción automática de unos movimientos humanos en forma mecánica e irreflexiva. También, contradice la teoría de la elección racional, para el cual, cada acción humana obedece a unos fines, a un cálculo estratégico que busca producir más ganancia o provecho propio al agente. El *habitus* (Bourdieu, 1991), reproduce una estructura de pensamiento, actúa a partir de unos esquemas de percepción, de unas disposiciones interiorizadas corporalmente que ajustan las expectativas del agente a sus posibilidades reales pero que no por ello, inhibe la potencialidad y la capacidad de creación y transformación de la práctica.

“Hay una economía de las prácticas, vale decir una razón inmanente a las prácticas, que no encuentra su “origen” ni en las “decisiones” de la razón como cálculo consciente ni en las determinaciones de mecanismos exteriores y superiores a los agentes” (Bourdieu, 1991: 82).

Las cocineras tradicionales de Tuluá reproducen en la cocina las mismas “formas de hacer” y producen la comida con el sabor que las caracteriza. Esto

no significa que no sean conscientes de lo que están haciendo. El *habitus* de la cocina les permite una conexión profunda con lo que hacen en donde no necesitan “pensar” cada cosa que realizan pero tampoco desatenderse de la dinámica propia de su oficio.

Cocinera tradicional Rosalba Gálvez (entrevistada del 24 de junio al 3 de julio de 2013, Tuluá, Colombia):

“Uno ya hace todo automáticamente, pero igual hay que estar pendiente, así me demore 1 o 2 horas”.

Entre la atención (tensión) y el automatismo, así transcurre la práctica alimentaria de las cocineras. Esta ambigüedad se asemeja a un *fluir* constante de la acción donde el sentir no deja de estar presente como relación intrínseca con las cosas, y donde el sujeto se libera del presente para ir siempre un paso más allá.

No obstante, la práctica de las cocineras no es del todo libre, numerosas determinaciones de tipo económico, social, histórico, cultural encarnadas en forma de *habitus* dibujan a cada paso el horizonte de su acción.

“El agente no es nunca del todo el sujeto de sus prácticas: mediante las disposiciones y la creencia que originan la implicación en el juego, todos los presupuestos constitutivos de la axiomática del campo se introducen incluso en las intenciones en apariencia más lúcidas” (Bourdieu, 1999: 184).

La creencia y la confianza en lo que se hace y porqué se hace es vital para perpetuar las prácticas alimentarias. A esto llama Bourdieu (1999:136) la *illusio* y no obedece a las razones sino “a la acción, la rutina, las cosas que se hacen, y se hacen porque siempre se han hecho así”.

Si un plato se preparó y salió bien, y si así mismo esa fue la forma como le enseñaron a hacerlo, no habría razón alguna para ellas de cambiar su receta. Si bien el *habitus* tiende a la inercia, a la reproducción, a que las cosas se hagan como siempre se han venido haciendo; también tiene un carácter potencial, productivo que no hay que dejar de lado. La función de invención no

es subsumida por los avatares del día ni por el peso del pasado, como veremos a continuación.

3.3 Cambio y permanencia

Entre las cocineras tradicionales de Tuluá entrevistadas para este estudio existe una gran tendencia a perpetuar sus prácticas alimentarias ya sean por respeto a la tradición, por limitación de conocimientos o porque “receta que sale bien, no se cambia”. A pesar de ello, la potencialidad intrínseca de la práctica no desaparece con los años de rutina y de éxito que les haya traído la cocina.

El *habitus*, como se había dicho, reviste una ambigüedad sustancial y es la de ser siempre potencialidad –podemos pensarlo como una “potencialidad limitada”, tal como afirma Galak (2010) –, y a la vez tender a la inercia propia del pasado.

“El *habitus* como sistema de disposiciones a ser y hacer es una potencialidad, un deseo de ser que, en cierto modo, trata de crear las condiciones de su realización y, por lo tanto, de imponer las condiciones más favorables para lo que es” (Bourdieu, 1999: 197).

“Hay una inercia de los *habitus* que tienen una tendencia espontánea a perpetuar unas estructuras que corresponden a sus condiciones de producción” (Bourdieu, 1999: 210).

El *desfase*, según Bourdieu (1999), es aquello que posibilita un cambio. En las prácticas de las cocineras tradicionales de Tuluá al experimentar en la cocina una sorpresa positiva o negativa, lo no esperado, el espacio que surge entre la confianza en la experiencia que se tiene, las expectativas puestas de antemano y el resultado, es el lugar del *desfase*. Éste, hace consciente la práctica permitiéndose ser crítica con ella a la vez. El cambio que surja o no de esto depende del *habitus* de cada cocinero y de su trayectoria de vida ya que “la decepción de uno puede significar la satisfacción inesperada de otro, con los efectos de refuerzo o inhibición correspondientes” (1999: 196).

Las cocineras tradicionales de Tuluá viven a su manera la ambigüedad propia de sus prácticas alimentarias, ambigüedad que en algunos casos puede marcar la disyuntiva entre disciplinamiento y resistencia. Calero (2012: 200) citando a Warde (1999), afirma que los cambios en los gustos y las prácticas alimentarias suceden debido a que el conocimiento informal, proveniente de la tradición, coexiste con el formal y la innovación ya que “la alimentación está permanentemente influenciada por nuevas concepciones teóricas relacionadas con la salud, las transformaciones tecnológicas y los consumos culturales”.

Permanencia

Cocinera tradicional Gladis Lozano (entrevistada del 7 al 14 de junio de 2013, Tuluá, Colombia):

“Esta piedra (especie de mortero con la que se aplasta la carne antes de freír) tiene más de 80 años y nunca la hemos querido cambiar”.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Nosotros trabajamos en fogón de leña. Yo hago un dulce en fogón de gas y no le da el mismo sabor. El fogón de leña le sabe a humo, el de gas no”.

“Así me demore más, cocino en fogón de leña. Hay cosas que no se dejan por la tradición, o por el sabor”.

Cambio

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Anteriormente se trabajan con cosas muy rústicas, muy incómodas. Hoy en día hay muchas cosas buenas, el cambio nos trajo muchas cosas buenas. Tengo muchos utensilios: plástico, pailas grandes, mecedor. La cuchara de madera ya no se usa como antes, ahora es metálica. Las cosas van cambiando y ahora uno busca más comodidad, más seguridad”.

Cocinera tradicional Gladis Lozano (entrevistada del 7 al 14 de junio de 2013, Tuluá, Colombia):

“Hay cosas diferentes (entre la comida de la abuela y gladis) porque mi mamá por ejemplo picaba el tomate al hacer el bistec, ahora nosotros lo rallamos.

Entonces la comida sabe diferente. Y uno hace las cosas como le parece que queda mejor”.

“Lo que se cambió fue lo de las empanadas, antes era una máquina de moler, luego una con motor y ahora es una máquina más moderna. Igual que el fogón de las empanadas, antes era con carbón, ahora de gas. Y cambiamos porque antes producía mucha ceniza, y mucho humo”.

La tecnología en la cocina, para analizar solo un aspecto de las prácticas alimentarias, no pasa desapercibida para las cocineras, son determinantes en su oficio. Si bien, aligeran y simplifican muchas cosas, el uso de nuevas tecnologías en la cocina (incluso la más común como el horno de gas, el cucharón de plástico, la “pica-todo”, el molde sintético para las empanadas), puede ser vista como una injerencia demasiado ruidosa e invasiva que alteraría de alguna forma el sabor de la comida y sus viejas prácticas alimentarias. Abriendo un paréntesis, hay que resaltar que ninguna tecnología es inocente ya que comporta nuevos usos, significados y prácticas, y la cocina, por ser un lugar donde se entrecruzan cuerpo, saber e historia, no está exenta de tensiones y conflictos. La tecnología culinaria instituye nuevos “modos de hacer” que si bien ahorran tiempo, recursos y energía para el cocinero, también borran un pasado hecho cuerpo a través de una práctica repetitiva, así sea ésta fatigosa y monótona.

No obstante, la “modernización” de la cocina no es el único campo de batalla para las cocineras tradicionales. Como se verá en el siguiente capítulo, su resistencia se manifiesta de muchas otras formas. Ante todo, la posibilidad de perder su “sazón” o el sabor de su comida es el principal activo en disputa ya que allí se anuda para ellas su propia identidad²³.

Dice Galak (2010: 69) retomando a Bourdieu, que las prácticas de los sujetos están orientadas según el contexto “de modo que al modificarse las condiciones sociales, materiales y simbólicas de existencia, estas también cambian”. De las tres cocineras que hicieron parte del trabajo de campo, una de ellas, Rosalba Gálvez es la única con educación secundaria terminada y de clase social media, en contraposición con Rosalba Ayala y Gladis Lozano que

²³ En el capítulo 4 se hablará más en profundidad sobre las funciones de la alimentación analizadas para este estudio y sobre todo, en la función de la cocina como identidad.

nunca terminaron su educación básica y pertenecen a una clase social media baja. La forma como implementan, resignifican y actualizan sus prácticas en la cocina son diferentes entre ambos grupos siendo Rosalba Gálvez quien menos “tradicionalmente”²⁴ prepara su comida.

Los cambios que surgen en sus prácticas, en las “disposiciones” del cocinero a actuar son solo parciales, revisados permanentemente, y dependen de la trayectoria de vida de cada uno de ellas para que se mantengan o vuelvan a ser lo que era antes. La educación, como forma de capital cultural de las cocineras, por ejemplo, es importante al analizar la producción o reproducción del *habitus* de las cocineras que produce el *desfase* ya que, como afirma Galak (2010: 140), siguiendo a Bourdieu, la potencia no es innata sino aprendida, y nunca “es” sino en términos de proceso o “posibilidad de”.

Aquello que no se pone en tela de juicio es el sentido del juego (*la illusio*) que tiene cada participante al hacer parte de su campo y pelear con otros a partir de los capitales con que cuentan para posicionarse mejor en cada partida. Las cocineras tradicionales de Tuluá afirman tener el reconocimiento social por su trabajo, este reconocimiento es un capital simbólico acumulado que alienta su trabajo y ayuda a perpetuar su *habitus* de cocina.

4. La cocina tradicional

“Éste es (capital simbólico) definido por Bourdieu (2007 [1980]:187) como un capital negado, reconocido como legítimo, pero desconocido como capital, que es un crédito –en el sentido más amplio del término–, una cosa que se da por descontada, de acreditación, que sólo la creencia del grupo puede conceder a quienes le dan garantías materiales y simbólicas de pertenencia (Bourdieu 2007 [1980]:190), más lábil que el capital económico (Bourdieu 2007 [1980]:311) y cuyo interés es inseparable de la adhesión tácita al campo, inculcada por medio de la educación primaria (Bourdieu 2007 [1980]:193)” (Galak, 2010: 81).

El “saber/sabor”²⁵ obtenido de la práctica es el “capital simbólico” que tienen las cocineras. Es un “saber/sabor” informal, hecho de historia corporal y muy

24 En este caso, relacionamos la tradición con la reproducción de un menú propio del entorno geográfico, la utilización de una tecnología culinaria antigua y la lealtad a unos conocimientos transmitidos oralmente por sus antepasados.

aferrado a la tradición. En lo que se ha de llamar “tradición gastronómica”, y de la que Giménez (2000) afirma que nunca es “repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente”; se puede encontrar la memoria práctica de toda una región materializada en su comida

Para ellas, que se identifican como personas de clase social baja o media, dominar la habilidad de cocinar les ha permitido alcanzar un reconocimiento social y cimentar un orgullo propio de quiénes son, de dónde vienen, de lo que hacen y representan, autorreconocimiento que no creen haber podido alcanzar a través de otros medios.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“La gente me dice: usted siempre un color de fruta que no se encuentra en la 14 ni en ningún otro sitio, pero la gente me reconoce por mis productos. Y no hay cosas que a uno lo halaguen mas que eso, que lo reconozcan por su trabajo”.

Cocinera tradicional Gladis Lozano (entrevistada del 7 al 14 de junio de 2013, Tuluá, Colombia):

“Si usted viera el día del evento (cuando las homenajearon la cámara de comercio de Cali a algunos cocineros tradicionales de la región), eso nos atendieron como unas reinas, eso para cada uno había un plato, una copa y un cubierto y cambiaban cada tanto de comida, de plato y de cubierto. Menos mal que fui con mi hija y ella me decía que esto es así y esto se come con esto. Eso para mi fue como un sueño, haber estado nosotros en ese evento... Nosotros nunca habíamos tenido una atención en un evento como ese”.

Se autodefinen como cocineras tradicionales porque sus “saberes/sabores” les han sido heredados por sus familiares muchos años atrás y prometen no revelar al mundo sus “secretos” sino heredarlos solamente a sus hijos, sobrinos o nietos. Algunas son celosas de lo que saben pues creen que su *habitus* de cocina y toda la habilidad en su oficio que solo la da el conocimiento hecho cuerpo, puede ser fácilmente reproducido por otro extraño de solo verlas cómo

25 Utilizamos la expresión “saber/sabor” (Calero, 2012) para evidenciar la relación intrínseca en la cocina tradicional entre el saber corporal de la cocina y el sabor tan personal de las comidas que prepara cada cocinera y que las ayuda a identificar.

preparan un plato de comida. Otras en cambio, son más abiertas a la hora de transmitir sus saberes ya que están seguras de que la experiencia no se consigue de la noche a la mañana y se necesita tiempo, amor y desgaste del cuerpo para quizás llegar a manejar el oficio de la cocina. De todas formas, para ellas no hay riesgo de plagio, la comida se materializa en el “saber/sabor” de cada cocinero.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Así yo le dé la receta a alguien, no le queda igual al mío”.

“Tener experiencia cuesta plata porque no la adquiere así no más, requiere tiempo, dedicación”.

Las cocineras tradicionales de Tuluá se identifican como guardianas de una tradición, que para ellas tiene forma de historia de vida, historia familiar, sentido de pertenencia a un espacio geográfico, a una cultura mezcla de blancos españoles, negros libertos que se radicaron en la región pacífica de Colombia e indígenas de diversas etnias que habitaron desde hace miles de años los valles del río Cauca y alrededores.

Sobre todo, las cocineras entrevistadas afirman seguir una tradición y es la de reivindicar un “saber/sabor” de la cocina informal, mucho más intuitivo, corporal y con fuertes rasgos de identidad propia en contraposición con un saber formal que borra las “marcas” personales del plato de comida y que desarraiga el conocimiento del cuerpo para depositarlo en una receta²⁶.

“El conocimiento informal se contrapone al formal en el sentido en que no está formalizado y regularizado, y si bien reproduce variadas experticias aprendidas desde espacios formales -como la escuela o una institución técnica, o informales como la casa- circula de manera espontánea en medio de diversas experiencias de socialización” (Calero, 2012: 198).

26 Para profundizar más en la forma cómo la práctica alimentaria entra en tensión con distintos tipos de relaciones de “saber-poder” que habitan en el plano discursivo de la cocina y cómo la cocina tradicional resiste “tácticamente” a los embates de la “cocina gourmet”, leer el capítulo III de esta tesis.

El saber corporal, informal, de las cocineras materializado y puesto en práctica en la institución de la cocina tradicional, puede ser visto como un saber “sometido”²⁷ (Foucault, (1976) 1979), en disputa constante con un saber “dominante” que propugna constantemente por imponer nuevos sentidos sobre el cuerpo, la alimentación y la vida. De igual forma, Bourdieu tematiza una idea similar cuando habla de la lucha incesante de los agentes dentro de un campo específico por posicionarse y obtener así mejores réditos.

27 “(...) por saberes sometidos, pienso que debe entenderse... toda una serie de saberes calificados como incompetentes, o, insuficientemente elaborados: saberes ingenuos, inferiores jerárquicamente al nivel del conocimiento o de la cientificidad exigida. Y a través de la reaparición de estos saberes bajos, de estos saberes no cualificados, sin rodeos, descalificados... saberes que llamaré de la gente, que no han constituido un saber común, un buen sentido, sino por el contrario un saber específico, local, regional, un saber diferencial incapaz de unanimidad, que debe su fuerza a la dureza que lo opone a lo que le rodea; y es mediante la aparición de este saber, de estos saberes locales de la gente, de estos saberes descalificados como se ha operado la crítica”, (Foucault, (1976)1979: 87). En el capítulo III volveremos sobre esta cuestión.

CAPÍTULO III

PODER(ES) Y RESISTENCIA(S) EN LA COCINA

En el capítulo anterior vimos de qué forma la práctica alimentaria, y el conocimiento fruto de ésta, está encarnado en los cuerpos de las cocineras de Tuluá en forma de *habitus*, estructura de disposiciones que guían la acción dentro de la cocina. El cuerpo de las cocineras está imbuido en la práctica de la cocina y abarca tanto el espacio como el tiempo de los alimentos al momento de preparar cualquier plato.

Asimismo, vimos cómo la cocina tradicional se fundamenta en un “gusto” de la cocina que relaciona la subjetividad del cocinero y su historia personal con un conocimiento informal heredado oralmente y aprendido por experiencia, y un *habitus* que hace que todo lo anterior revista la forma de “capital cultural”, principal herramienta de disputa de las cocineras en el campo culinario.

Ahora bien, habíamos dejado hasta aquí algunas preguntas sin responder en lo que se refiere a la tensión y al conflicto existente en la práctica alimentaria cuando un *discurso tradicional* de la cocina se enfrenta a un *discurso experto*, esto es, cuando dos regímenes de poder antagónicos (*cocina tradicional* y *cocina gourmet*) buscan imponerse en el campo de la cocina. En el centro de debate se encuentra el cuerpo, sus sentidos, sus usos, su moral, su salud, su libertad.

Veremos primero de qué forma el discurso sobre la alimentación deviene en un discurso de poder. Luego, cómo este discurso que abarca la práctica alimentaria actúa sobre el cuerpo. En este punto analizaremos dos aspectos de cómo se disciplinan los cuerpos en la cocina y a través de la alimentación. Un primer ejemplo es una investigación realizada en Colombia con los comedores escolares de varias escuelas públicas donde el discurso médico y científico dado a través de capacitaciones a las cocineras busca “reeducarlas” borrando todas las huellas de su saber informal, su *gusto* y su *habitus* para imponer una idea de cuerpo, de salud, de “hacer” más acorde a la lógica de poder representada por el gobierno y la empresa.

Un segundo ejemplo que analizaremos de las relaciones de saber-poder en la práctica alimentaria se basa principalmente en los estudios históricos realizados por George Vigarello (2005, 2011) en donde a través del análisis de la gordura y la belleza del cuerpo en la cultura occidental en los últimos cinco siglos, se puede ver cómo de una “tecnología del poder” que sometía a los cuerpos por medios externos se pasa a una “tecnología de sí”, esto es, a formas de comportamiento autoimpuestas para “corregirse” que conformarían una especie de “moral alimentaria” del sujeto.

Por último, veremos cómo esta “moral alimentaria” es asumida y promovida por el discurso de la *cocina gourmet*, mezcla de científicismo y medicalización; cómo este discurso de poder entra en conflicto con las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales de Tuluá y como ellas llevan también a cabo prácticas de resistencia a la manera de “tácticas”.

1. Cuerpo y comida, un campo en tensión

Cuando hablamos en el primer capítulo sobre las funciones de la comida dijimos que las prácticas alimentarias en un sentido amplio tienen o están ancladas en una historia cultural que se materializa en un presente, el hecho alimentario. Esto quiere decir que cada plato de cocina tiene rasgos que representan a un pueblo y a la historia de éste, y es imposible desligar uno del otro.

También dijimos que además de marcar un puente entre pasado y futuro, la comida demarca un territorio específico de producción pues todo conocimiento, incluido el culinario, es localmente producido. Las características geográficas, ambientales, religiosas, demográficas y demás inciden en la cocina definiéndola entre las otras cocinas. En Colombia, por ejemplo, cada subregión del país tiene rasgos culturales propios y diferentes características naturales que diferencian su cocina. Así, tenemos por ejemplo a la cocina del Valle del Cauca con fuerte presencia y mezcla de tradiciones españolas, indígenas y afro pues allí se asentaron en mayor cantidad esta última comunidad racial. En la costa caribeña se consume una variedad de productos provenientes

principalmente del mar, en el centro del país se cultivan muchos tubérculos y su dieta tiene tanto rasgos castizos como indígenas (ajiaco, sancocho, changua). En los llanos orientales, en cambio, es famoso el consumo de carne de res muy relacionada con la producción ganadera y las condiciones naturales (planicies, pastos) que propician este tipo de producción.

En el capítulo anterior, en cambio, dijimos que toda esa historia cultural culinaria hace simbiosis con la práctica social de cocinar creando un *habitus* entre las cocineras tradicionales de Tuluá. Este *habitus* actúa como un depósito de historia y experiencia colectiva pero se percibe como individual y se actualiza cada vez que las cocineras preparan un plato de comida. El comensal legitima y acepta este *habitus* de las cocineras través del sentido del *gusto*. Éste, reconoce no solo toda la historia que hay detrás de una preparación culinaria sino que reafirma la identidad del sujeto a través de un “esto (unas arepas, un plato de frijoles, una empanada frita) es lo mío”, y acto seguido, “esto soy yo”²⁸.

La premisa anterior da la razón a Calero (2012: 30) cuando afirma que en la modernidad, la alimentación adquirió una dimensión ontológica: “‘somos lo que comemos’, lo que obligó al sujeto a aprender acerca de alimentación, con el propósito de tener control de sí mismo y regular su cuerpo”. Este carácter “fundacional” de la alimentación crea nuevas subjetividades que no solo comen para vivir sino que también ven en la comida una forma de “corregirse” y, como veremos después, de “normalizarse”.

Las prácticas alimentarias son prácticas relacionales. Por ser un discurso “de gramáticas abiertas” (Calero, 2010) es un espacio donde se entrecruzan múltiples discursos²⁹, diferentes entre sí, que compiten por erigirse como principio de verdad. Esta disputa, en apariencia simbólica, es profundamente

28 La expresión arriba expuesta “esto es lo mío” denota una relación de identidad, de cercanía y de pertenencia con la comida. El gusto alimenticio de un sujeto se identifica y apropia de ciertos símbolos materiales para construirse a sí mismo. Puede pensarse paralelamente que la expresión contraria “esto no es para mí” de los habitantes de la aldea kabília le sirve a Bourdieu para conceptualizar su teoría del sentido práctico y argumentar cómo los bereberes autolimitan y restringen sus acciones según las expectativas alcanzables o realizables como forma de evadir conflictos y evitar frustraciones. Con el “sí” y el “no” de cada frase se demarcan los límites de la estructura social interna, y así mismo, del cuerpo como sujeto. Precisamente, en el siguiente capítulo nos referiremos al significado de la comida tradicional de Tuluá para sus comensales.

corporal ya que lo que está en juego es el sentido del cuerpo y, como dice Foucault, “nada es más material, más físico, más corporal que el ejercicio del poder” (1979: 105).

A continuación, veremos cómo actúa el poder, qué tipo de cuerpos crea y cuáles “tecnologías” se imponían antes y cuáles ahora con respecto a la relación cuerpo-alimentación. Para esto, necesitamos cambiar de enfoque teórico y de una concepción estructuralista y constructivista de la alimentación y de la sociedad como veníamos hablando en el primer y segundo capítulo apoyándonos en autores como Levi-Strauss, Fischler, Barthes y Bourdieu; pasar a una concepción teórica con autores como Foucault y De Certeau que nos permita dar cuenta de las relaciones de poder que se ponen en juego entre las prácticas alimentarias, los sujetos y sus cuerpos y profundizar precisamente en la relación intersticial entre sujetos y estructuras, temas difíciles de abordar desde las temáticas abarcadoras y totalizantes antes tratadas.

2. Relaciones de disciplinamiento cuerpo-comida

“Pero quizás habría que ir más abajo del vestido; quizás habría que alcanzar la carne misma, y entonces veríamos que en ciertos casos, prácticamente es el cuerpo mismo quien voltea contra sí su poder utópico y hace que todo el espacio de lo religioso y lo sagrado, todo el espacio del otro mundo, todo el espacio del contramundo, entre en el espacio que le está reservado. Entonces el cuerpo, en su materialidad, en su carnalidad, sería como el producto de sus propios fantasmas” (Foucault, 2008: 16).

Doña Rosalba Ayala, cocinera tradicional desde hace más de 40 años, asistió alguna vez a una capacitación impartida por la secretaría de salud municipal de Tuluá sobre “Seguridad e Higiene”. Su objetivo era poner un *stand* en la feria que realiza el municipio cada año y para ello tuvo que asistir a dicha charla. Ella recuerda que, entre otras cosas, le exigían utilizar gorro para cubrir su cabello mientras cocinaba, la utilización de guantes y barbijo. También, mantener refrigerado las frutas que iba a emplear para sus dulces y

29 La definición adoptada en el primer capítulo de práctica alimentaria hace referencia al plano de interdiscursividad en que se mueve la práctica alimentaria.

desinfectarlas, realizarse exámenes médicos cada cierto tiempo, utilizar tablas de varios colores para evitar la contaminación cruzada, entre otras cosas.

A regañadientes hizo lo que le dijeron no sin antes discutir varias veces con el conferencista.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Uno trata de hacerles caso (a salubridad) porque usted sabe que uno es el que la lleva perdida. Si yo me pongo a pelear con ellos yo soy la que pierdo. Pero yo definiendo mucho lo que he aprendido, lo que me han enseñado”.

Al regresar a su casa cocinó sus dulces como siempre lo ha hecho: ropa cómoda, manos limpias, frutas en buen estado. Algunas prácticas las adoptó por considerarlas que para su clientela es importante pero, que ella recuerde, no más de una sola vez, en todos sus años de cocina, un cliente se le ha enfermado con su comida, “por mala manipulación del producto después de haberlo entregado”, aclara.

Como dijimos en el capítulo anterior, las técnicas de la cocina moderna hacen parte de un discurso de poder que naturaliza un saber formal, lo recubre con un principio de verdad y transforma así los *habitus* de las cocineras tradicionales. Las capacitaciones de “Seguridad e Higiene”, como veremos más adelante, la promoción de determinadas tecnologías y prácticas “profesionales” asociadas a la cocina y al discurso de la salud, la belleza y la vida como consecuencia de lo que comemos son todas formas de disciplinar los cuerpos.

Hay que recordar que uno de los grandes aportes teóricos de Michel Foucault (1984, 1979) fue el de describir el poder no como un centro fuerte donde se irradia la dominación de arriba hacia abajo sino como una serie de puntos en un plano que se conectan entre sí, excluyen a los otros y forman una unidad que puede asumir múltiples formas: moverse de un lado a otro sin lugar estable, disgregarse y en otro punto del mapa volver a conformarse. La tecnología de poder puesta en práctica desde el siglo XVIII necesita al sujeto completo, íntegro; y la forma de acceder a él es a través del dominio de su cuerpo. Por ello, Foucault (1979) afirma que el poder actúa capilarmente:

atraviesa el cuerpo, lo transforma, lo detalla milímetro a milímetro, lo vuelve a crear, lo hace dócil.

El sujeto moderno, según esto, debe ser objetivado, separado de su entorno natural para ser refundado. El poder actúa como una luz que devela todas las zonas oscuras donde reside lo más propio de cada ser, una luz que sobreexpone, demarca, detalla cada centímetro de su piel, le da un contorno preciso a cada figura, lo clasifica, estandariza: lo normaliza. Este poder de normalización “obliga a la homogeneidad; pero individualiza al permitir las desviaciones, determinar los niveles, fijar las especialidades, y hacer útiles las diferencias ajustándolas unas a otras” (Castro, 2004: 189). Al control preciso, detallado, subrepticio incluso con que actúa el poder el autor lo denomina “disciplina”.

Cuando hablamos del poder que normaliza y tiende a la homogeneidad en el mundo culinario se puede establecer la relación con la obediencia precisa y exacta que la práctica de la *cocina gourmet* hace de la receta, manual de funciones y procedimientos donde lo intuitivo, lo aprendido y recordado, lo dispuesto a ser experimentado por el azar de los cuerpos y las circunstancias en la cocina queda relegado, casi invisibilizado. La receta actuaría como un mecanismo que permite homogeneizar la producción para que el producto culinario sea siempre el mismo y no interfiera ni la interpretación, el estado de ánimo o el impulso creativo que habita en la subjetividad de cada cocinero.

Si hay un modo más fehaciente a través del cual se experimenta el disciplinamiento del cuerpo es a través de la práctica. El poder actúa más como una suerte de manual de funciones, un ordenamiento de las acciones, una suerte de principios que hay que seguir para lograr determinado fin, en últimas, un tipo de racionalidad. Una de las formas mediante el cual actúa este poder sobre el sujeto contemporáneo es a través de sus prácticas alimentarias, como una práctica de poder encarnado.

3. Formas de disciplinamiento corporal a través de la comida

3.1 El poder biopolítico – el caso de los comedores escolares en Colombia

Chul Han (2014) habla de la existencia de un principio de rendimiento que gobierna el mundo actual bajo la égida del sistema capitalista neoliberal. Los comedores escolares en Colombia son empresas privadas que licitan ante el Estado y prestan el servicio de alimentación a cientos de niños menores de edad. La lógica que lidera y ordena el proceder de los comedores y la dieta con que organizan sus menús están, por un lado, definidos por el Ministerio de Salud colombiano, y por el otro, por el afán de ganancia de cualquier empresa de capital privado. En su tesis de doctorado, Calero (2012) afirma que las cocineras, mujeres en su mayoría, contratadas para trabajar en estos comedores son sometidas a un riguroso proceso de selección donde deben demostrar su experiencia y sus capacidades físicas para la cocina. Luego, son “reeducadas” a través de capacitaciones para que gran parte de esa experiencia y ese saber corporal encarnado como *habitus* sea silenciado y minimizado; solo se valora la capacidad de adaptación a las nuevas normas donde la eficiencia y la eficacia son el punto de excelencia más alto. Todo está medido, pesado, estandarizado.

“Por consiguiente, se desacraliza el acto de cocinar y de comer, desaparecen las sorpresas de la vida y lo impredecible que puede ser comer, ya que los métodos de producción, que reproducen la línea de montaje, eliminan este tipo de posibilidades” (Calero, 2012: 222).

Como se afirmó anteriormente, las “gramáticas abiertas” de la cocina y su capacidad de producir y experimentar nuevos saberes y funciones buscan ser eliminados de la práctica alimentaria. Se buscan cuerpos dóciles y obedientes que aumente sin cesar la productividad del comedor escolar. De igual forma, la pedagogización permanente impartida por la empresa a los cocineros genera conflictos y tensión en ellos pues su conocimiento informal y corporal busca ser anulado a favor de un conocimiento formal y un tipo de racionalidad afín a la tecnología de poder.

“El saber ser -aprendido desde el conocimiento experto- entró en confrontación directa con el saber hacer, pues no se trataba solamente de cocinar y de servir la comida en determinado orden, sino también de las sensaciones de bienestar corporal que produce el acto de alimentarse. Estas circunstancias -vigentes hasta nuestros días- muestran cómo en las prácticas de alimentación la identidad del sujeto se construye a partir de la manera como éste entiende su cuerpo” (Calero, 2012: 48).

Con esto, el trabajo de la cocina en los comedores escolares pasa a ser racionalizado y sin sorpresas. El disciplinamiento de los cuerpos en este caso es aceptado y legitimado por las cocineras que pasan a ser un eslabón más en la línea de montaje. No obstante, a pesar de la estricta vigilancia de sus prácticas alimentarias, existen líneas de fuga, puntos de resistencia que aparecen en medio del quehacer de las cocineras. En el estudio mencionado, por ejemplo, el autor encontró que a pesar de que existe un sistema experto que intenta ordenar la experiencia alimenticia, en ésta -por su condición mundana y por el tipo de interacciones sociales diversas que esta práctica propicia- “se cuelan diversas vivencias estéticas, cognoscitivas, morales, temporales, espaciales y de género que dificultan administrarla y racionalizarla” (Calero, 2012: 199-200).

Este tipo de tecnología de poder que incide en las prácticas alimentarias y crea cuerpos dóciles en determinados círculos sociales capaces de ser disciplinados por un poder gubernamental (ejército, ancianatos, reclusorios, escuelas) alterna en la actualidad con otro tipo de performática del poder en donde la presión externa se minimiza o desaparece y en su lugar es el sujeto quien se autoimpone una “norma” alimenticia en forma de imperativo moral. Esto quiere decir que el comensal ya no es obligado a alimentarse de determinada comida, o a preparar un plato de determinada manera, sino que él mismo lo hace pues el cuerpo es visto como una escultura a la que hay que dar forma. El cincel y el martillo con el que se esculpen estas subjetividades corpóreas pueden ser el deporte, el vestido... y también la comida.

3.2 El poder como *tecnología de sí* – la historia de la gordura y la belleza

“El aspecto, las siluetas, el cuidado de sí señalan cada vez menos las pertenencias y los orígenes sociales; por el contrario, traducen cada vez más la personalidad y la particularidad. El individuo ya no tiene que representar un grupo o un medio. Su singularidad surge de sí mismo y solamente de él. Sus manifestaciones sugieren un sujeto. La consecuencia resulta decisiva: es su apariencia” (Vigarello, 2011: 268-269).

De una “tecnología de poder” en las prácticas alimentarias se pasa a una “tecnología de sí” entendida como una serie de acciones que permiten al sujeto operar sobre su cuerpo y su alma buscando transformarse y alcanzar un estado especial de felicidad, pureza, plenitud o sabiduría. En la relación ontológica y moderna entre comensal y comida, la “tecnología de sí” sería la forma de disciplinar las pasiones y los excesos a través de lo que se come.

No es casualidad el auge de los discursos sobre salud, gastronomía y belleza. En los medios de comunicación ocupan desde hace varios años su propio espacio y los programas de televisión, los libros y todo lo referido a gastronomía están a la orden del día. La preocupación por el trinomio indisoluble salud-cuerpo-alimentación es una muestra del control permanente de los individuos sobre sí que conlleva a una ampliación del saber sobre ellos mismos produciendo hábitos de vida refinados (Foucault, 2012). El poder necesita de la voluntad y la aquiescencia de los sujetos para transformarlos.

Byung Chul Han afirma que la dominación de sí mismo es más efectiva que la impuesta ya que va unida a un sentimiento de libertad: “el tú puedes incluso ejercer más coacción que el tú debes. La coacción propia es más fatal que la coacción ajena ya que no es posible ninguna resistencia contra sí mismo” (2014: 21). En esta supuesta libertad del hombre contemporáneo, el cuerpo energético, bello y saludable es la “norma moral” que guía la acción de qué elegir para comer. El comensal moderno, recuerda Fischler (1995) ya no tiene que administrar la penuria sino la profusión y de esta forma la comida adquiere rasgos morales.

“‘Régimen’ designa, pues, un conjunto de conductas a seguir, una regla de vida, un gobierno de lo cotidiano: su campo de aplicación es así, al menos en parte, el mismo que el del sistema culinario, en el sentido de que ejerce su influencia sobre lo cotidiano, sobre el cuerpo y los comportamientos, a partir de un conjunto de reglas que tienden a ‘regimentar’ (la etimología es la misma que la de régimen) las conductas, especialmente alimenticias” (Fischler, 1995: 223).

En los análisis históricos del cuerpo realizados por Vigarello (2005, 2010) se puede observar por ejemplo cómo en la época contemporánea las personas que no pueden seguir una dieta alimenticia y así “corregir” su cuerpo para serle fiel a unos ideales canónicos de belleza, sufren la doble tragedia de tener que reconocerse a sí mismas por su cuerpo y, al mismo tiempo, rechazarlo y no sentirse identificadas con la imagen que el espejo les muestra.

Siguiendo al autor, y haciendo una breve genealogía del cuerpo para analizar cómo se fue estructurando esta “tecnología de sí” alimentaria en la modernidad, diremos que en la Edad Media, durante la hegemonía de la Iglesia como institución gobernadora de la vida y de la muerte, la gordura era vista como pecado, como exceso que conducía al hombre por los caminos del mal. Se aconsejaba la prudencia, la morigeración de los apetitos, el no disfrute de los sentidos porque éstos luego podrían ser incontrolables.

En el Renacimiento, la gordura era aceptada socialmente como un referente importante de riqueza, opulencia, salud y buena vida. Los gobernantes, reyes, papas y más tarde los burgueses, podían exhibir con orgullo sus cuerpos voluminosos pues denotaban dinero y poder. El pobre obeso, en cambio, resultaba mal visto socialmente pues su aspecto gordo era sinónimo de soso, flojo, de palurdo, de abandono e indiferencia con el cuerpo.

En el siglo XVIII, con el furor del cuerpo como máquina, la gordura pasó a ser exceso de fuerzas no gastadas, exceso que impedía el máximo rendimiento de la “máquina humana”, esto “reorientaba el régimen del obeso, condenando alimentos que durante mucho tiempo habían sido corrientes, como el pan, los azúcares, las féculas” (Vigarello, 2011: 187). El cuerpo obeso se convirtió entonces en un cuerpo indeseable y el sujeto que lo ostentaba no podía escapar de él: era visible ante todos. La gordura entró a operar entonces como

un “principio de individuación”, asunto individual que debe ser controlado por el sujeto mismo.

Haciendo un paréntesis, la cuestión del cuerpo como “principio de individuación” en la modernidad se relaciona con el concepto de “gastroanomia³⁰ de Fischler (1995) en el sentido en que el sujeto moderno asume gustoso un “gobierno de sí” en forma de régimen alimenticio no por la presión de una tecnología de poder, como se vio en el caso de los comedores escolares, sino porque la elección alimentaria está relacionada con un vacío interno, anomia, del comensal producto del desarraigo de lo que come (productos industrializados sin huella ni historia) y una individualización extrema de sus costumbres alimentarias.

Es también en este contexto de extrañamiento, borramiento y negación de la relación comida-sujeto que Camilo Retana habla de “cuerpos *light*” como procesos de creación de nuevas subjetividades. Para este filósofo, lo *light* más que un adjetivo o una etiqueta de un producto alimenticio es un mecanismo, un concepto que produce “efectos de verdad” sobre los cuerpos y los productos culturales con el fin de “despotenciar (los cuerpos) a través de fórmulas banales que buscan perder su densidad. Lo *light*, por ende, es un concepto que da cuenta de procesos de debilitamiento del cuerpo y del espesor de lo histórico” (Retana, 2013: 9).

La promesa que se esconde detrás de éstos cuerpos bellos, ligeros, no-excrementales –puesto que lo *light* niega el cuerpo y sus desechos–, es precisamente la posibilidad de “un equilibrio corporal total” (Retana, 2013). La previsibilidad y la tendencia a la perfección de estos cuerpos, más divinos que terrenales, tiene su contraparte en una cocina delicada como la *gourmet*.

Prosiguiendo con el análisis de Vigarello, la gordura en el siglo XIX pasó de ser algo relativo, de adjetivos “muchos” y “pocos”, de “más” o “menos”; a ser algo preciso. La medicina y la ciencia elaboran los primeros estándares corporales señalando cuando un cuerpo se “desequilibra”, la cifra del peso

30 El concepto de “gastroanomia” de Fischler (1995) fue trabajado en el capítulo I de la presente tesis.

pasa a ser la “norma”³¹. “Ya no se trataba de la normalidad de lo ideal, sino de lo real: el hombre se definía por lo que veía, no por lo que consideraba o lo que quería” (Vigarello, 2011: 161).

Estos fueron los primeros pasos para que la comida se objetivara, se pesara, se la midiera según su número de calorías y de las necesidades requeridas por cada sujeto. Esta es la puerta de entrada de la ciencia en el quehacer culinario. De este matrimonio entre ciencia, salud y comida nacerá luego la *cocina gourmet*.

4. La cocina *gourmet*³²

“El divorcio entre lo bueno y lo sano, entre cocina y dietética, es probablemente en gran parte el fruto del nacimiento de una *gran cocina*, cuerpo complejo y codificado de reglas y de normas, que crea las condiciones de un conflicto de prescripciones y de competencia” (Fischler, 1995: 231).

Los postulados de la gastronomía moderna, entendida como “el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre para nutrirlo” (Brillat-Savarin 1964: 68), datan de comienzos del siglo XIX. Afirmamos esto porque fue en el primer tercio de ese siglo cuando salió a la luz uno de los textos fundacionales para los gastrónomos de todas las épocas: *Fisiología del gusto* (1964 [(1826)]) de J. A. Brillat-Savarín. Este texto define los principios de lo que, para el autor, debe ser la buena, razonable y sana alimentación del hombre moderno; axiomática que acogerá un gran número de cocineros en su época hasta la actualidad y ayudará a consolidar un “campo” autónomo de conocimiento.

31 Para un desarrollo de la noción de “Principio de Normalización”, ver el libro de Edgardo Castro (2004), *El vocabulario de Michel Foucault*.

32 Queremos hacer una aclaración respecto al término de *cocina gourmet*. Identificamos este concepto con el de *alta cocina* representada especialmente en la cocina francesa del siglo XIX y XX pero queremos indicar que hay un tipo de cocina heredera de la *nouvelle cuisine* como es la *cocina de autor* cuyos postulados buscan rescatar el carácter creativo y personal del cocinero así como revalorizar el contexto histórico, espacial y cultural de los alimentos que se comen. La *cocina de autor*, o mejor de algunos “autores”, estaría más relacionada en este sentido con la cocina tradicional.

Según el libro mencionado, la gastronomía nació con la finalidad de separarse del conocimiento popular y ritualizado de la cocina, sus pretensiones son de varios tipos: económicas, para aumentar la prosperidad de las naciones en momentos en que el imperialismo dominaba gran parte del mundo, y para producir a gran escala productos con altos estándares de calidad; científicas, para ser reconocida como saber especializado y verdadero, por encima de los saberes vulgares y especulativos de la cocina tradicional; medicalizadora, pues solo la ciencia “conoce” realmente el cuerpo, sabe qué necesita para mantenerlo en alerta, despierto, fuerte y también, bello y hermoso.

El “*gourmandise*”, para Brillat-Savarin, es el ideal del hombre virtuoso, conocedor de los placeres del cuerpo, y a la vez, con alto sentido moral, necesario para morigerar en todo momento sus apetitos e impulsos alimenticios. Una suerte de trapecista es el sujeto que postula la gastronomía, equilibrista que camina sobre la ética del “buen comer”, cuerda anudada por la ciencia para la buena salud y “larga vida” de los comensales.

No solo del cuerpo se encargaría la ciencia gastronómica, también de:

“(…) la acción de los alimentos sobre la moral del hombre, sobre su imaginación, su ingenio, su juicio, su valor y sus percepciones, bien duerma, bien se halle despierto, ya actúe, ya descansa” (Brillat-Savarin, 1964: 69).

No obstante la constante apelación al régimen, al comer bien y sanamente que proclama la gastronomía, esa “ciencia culinaria”, tiene también una función “erótica” (Vigarelli, 2011), una incitación a descubrir los placeres que se albergan en el acto ritualizado de comer y que es puerta de entrada, a su vez, de un sinnúmero de experiencias sensoriales. Esto es lo que Brillat-Savarin denomina el “placer de la mesa”, diferente al placer de la comida, y al cual solo se accede a través de una introspección profunda en el momento del comer.

“En el primer plato, al comenzar la sesión, cada cual come ávidamente, sin hablar ni atender a lo que pueda decirse; sea cual fuere el rango que ocupe en sociedad, lo olvida todo para no ser más que un obrero de la gran manufactura. Pero cuando la necesidad comienza a satisfacerse, nace la reflexión, se inicia la charla, comienza un nuevo estado de cosas; y el que hasta entonces solo

era un consumidor, se convierte en un comensal más o menos amable, según los dones que le haya otorgado el Dueño absoluto” (Brillat-Savarin, 1964: 177).

En este punto, podríamos hacer un paralelo entre el sentido del *régimen* alimenticio para los griegos que hacía que el sujeto aprendiera a conocer su cuerpo, a domeñar sus pasiones, a comportarse éticamente no subyugándose a un poder externo como la religión o “la norma” de un médico o un sabio, sino a una comprensión profunda de sí mismo a través de una “cuidado de sí” que lo haría, a la vez, ser una buena persona y un buen ciudadano (Foucault, 2008 [1984]). Al sentido de *régimen* que propone la *cocina gourmet*, donde si bien hay espacio para el disfrute de los sentidos: visual a través de la presentación de un plato, sensitiva y táctil en la mezcla de múltiples texturas de los alimentos *gourmet* o moleculares, olfativa y gustosa con la exacta combinación de sabores que se resaltan unos a otros; el comensal debe regirse no por lo que el cuerpo dice o quiere hacer, sino doblegarse a un discurso científico y médico, única instancia conocedora del cuerpo y su bienestar³³.

“El sentimiento dominante sigue siendo que el placer alimenticio es muy a menudo engañoso, si no nefasto, y, simétricamente, que una buena salud exige la restricción, el dominio de las pulsiones y de los deseos: en suma, hace falta, si no sufrir, al menos tener cuidado para mantenerse sano” (Fischler, 1995: 221).

El acto de comer para el “*gourmandise*” debe ser un acto racionalizado, nada es dejado al azar. Las más mínima sensación de placer debe ser registrada, codificada, cada gesto significa, desde el más pequeño detalle estético en el plato hasta las evocaciones que provocan los sabores en el paladar, todo está organizado para que la comida sea una obra de arte. A esta tensión/atención máxima de los sentidos y del cuerpo en la gastronomía moderna, tanto del cocinero como del comensal, se la podría describir como una forma de “anátomo-política del detalle” en los términos en los que Michel Foucault (1984) desarrolla el concepto de disciplina.

33 Para David Le Bretón (2002b: 11), el discurso de la salud y el discurso de la ciencia referida al cuerpo, en este contexto vista como *cocina gourmet*, son discursos de poder que pretenden, al mismo tiempo, anular y recrear un nuevo cuerpo humano.

No hay chance para el error, la equivocación o las sorpresas en la *cocina gourmet* todo está pre-supuesto y analizado: con la química se conocen a profundidad los alimentos, la estética deleita los sentidos diferente al olfato y al paladar. El plato refinado busca un impacto en el comensal, crear una experiencia trascendente pero este *acontecimiento* es un deleite individual e inmediato: se desconoce muchas veces la historia de lo que se come o quien lo prepara, no remite a un “nosotros”, a un ritual de compartir la mesa ni busca generar vínculos entre cocinero y comensal o entre comensales. La ausencia de imprevisiones, de irregularidades y azares, tan común en la cocina tradicional y signo de vitalidad, ficcionaliza la comida “artística” del *gourmandise*.

En la genealogía de las formas de disciplinamiento corporal (y de producción de subjetividad) que hemos reconstruido en este capítulo, la irrupción de la *cocina gourmet* ocupa un lugar fundamental ya que genera un *saber* sobre el cuerpo que produce un tipo de disciplinamiento en la medida en que busca explotar las fuerzas, conducir las potencialidades de la acción humana y erigirse como “principio de verdad”, de exclusión y de “normalización”; y como saber único, sin historia y eterno. La *cocina gourmet*, mezcla de discurso médico y científico, convierte la práctica alimentaria en un acto racional, estético, calculado, exacto. Su saber es producto de una intromisión profunda en el cuerpo de la ciencia y, con la ayuda de ella, busca re-construirlo, re-crearlo.

La técnica corporal de la *cocina gourmet* tiende a la perfección, sus productos alimenticios buscan la armonía: conciliar el alma con el cuerpo, y están dirigidos no a saciar el apetito sino a crear sensaciones más allá de las necesidades físicas y de comunión que propende la comida (necesidad de reconocimiento, de distinción, de individualización). La *comida gourmet* actúa como un *dispositivo* de poder, entendiendo por *dispositivo* “cualquier cosa que tenga de algún modo la capacidad de capturar, orientar, determinar, interceptar, modelar, controlar y asegurar los gestos, las conductas, las opiniones y los discursos de los seres vivientes” (Agamben, 2011: 249-264).

Ahora bien, si el poder existe y funciona es porque también hay puntos de resistencia, espacios vacíos en el plano que le sirven de contención. Las cocineras tradicionales de Tuluá a través de sus prácticas alimentarias dan muestras de divergencias y no sumisión a los discursos disciplinantes sobre el cuerpo y la cocina a la manera de *tácticas*, esto es,

“a un cálculo que no puede contar con un lugar propio, ni por tanto con una frontera que distinga del otro como una totalidad visible. La táctica no tiene más que el lugar del otro... necesita constantemente jugar con los acontecimientos para hacer de ellos ocasiones” (De Certeau, 2000: 50).

5. Las “tácticas” de la cocina

“La cultura en singular impone siempre la ley de un poder. A la expansión de una fuerza que unifica colonizando y que niega a la vez su límite y los otros, debe oponerse una resistencia. Hay una relación necesaria de cada producción cultural con la muerte que la limita y con la lucha que la defiende. La cultura en plural llama sin cesar al combate” (De Certeau, 2009: 196).

Hasta acá hemos visto las tensiones y conflictos que existen en el interior de las prácticas alimentarias. Discursos médicos, científicos, morales luchan para gobernar el cuerpo del comensal que recibe el alimento y buscar allí salud o placer o comunidad o libertad o expresión o historia o distinción. También, hemos hablado de la gran capacidad de sujeción-control que tiene el poder sobre la relación cuerpo-alimentación, imposiciones externas a través de tecnologías de poder, o internas a través de una “tecnología de sí” o de una “moral alimentaria”. Pues bien, donde hay poder hay también resistencia, espacios de libertad donde el sujeto se (re)produce a sí mismo. Es aquí donde el trabajo de De Certeau y su equipo de investigación resultan fundamentales para esta tesis.

“[...] si es cierto que en el corazón de las relaciones de poder y como condición permanente de su existencia hay insubordinación y una cierta obstinación esencial de parte de los principios de libertad, no hay entonces relaciones de poder sin los medios de fuga posibles” (Rodríguez, 2005: 13, citando a Foucault, 1995).

Michel de Certeau y Luce Giard (2006), siguiendo a su modo algunas ideas trazadas por Foucault en sus trabajos, se dedicó a investigar las “artes de hacer” de la vida cotidiana, estallidos espontáneos de resistencia al poder disciplinante en los que los sujetos juegan, se divierten y crean mientras trabajan, y por supuesto, mientras cocinan también. Es decir, si Foucault basó su trabajo en las formas de dominación y la performática del poder sobre el cuerpo, De Certeau investigó la otra parte, la descripción de esos espacios de libertad en los que el sujeto se rebela, la mayoría de veces no conscientemente, afianza su subjetividad y su capacidad de “agencia” en entornos comunes pero no por ello no normalizadores u opresivos.

“Hacer de comer descansa sobre una estructuración compleja de circunstancias y datos objetivos, donde se enmarañan necesidades y libertades, una mezcla siempre confusa y cambiante por medio de la cual se inventan tácticas, se perfilan trayectorias, se individualizan las maneras de hacer” (De Certeau *et al.*, 2006: 207).

Analizando las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales de Tuluá, propongo algunas líneas de fuga que, a la manera de *tácticas*, despliegan ellas en su quehacer culinario. La persistencia en mantener unas “artes de hacer”, en defender una tradición, en cultivar un gusto culinario, en crear lazos sociales fuertes con sus comensales a través de la comida y de evocar una “erótica” sensorial con su oficio son ejemplos de *tácticas* que acontecen en el día a día de las cocineras tradicionales de Tuluá.

5.1. *El gusto*

Nos referimos al gusto en una doble acepción. Por un lado, el gusto como “disposición, adquirida, para “diferenciar” y “apreciar”” (Bourdieu, (1979) 1988). El gusto separa a unos y otros, perpetúa diferencias sociales pues no se nace con un gusto ya desarrollado, al contrario, es una construcción social que depende de la posibilidad que tiene cada sujeto de acceder a determinados capitales culturales.

“La capacidad de ver es la capacidad del saber, o si se quiere, de los conceptos, es decir, de las palabras que se tienen para nombrar las cosas visibles y que son como programas de percepción. La obra de arte adquiere sentido y reviste interés sólo para quien posee la cultura, es decir, el código según el cual está codificado”, (Bourdieu, 2010: 232).

El gusto para el sujeto común le señala de dónde viene, cuáles son sus pares, qué otros no están en igualdad de condición y le permiten bucear en el mundo social para buscar nodos de conexión con sus semejantes, para disfrutar determinados consumos culturales y para mantener una distinción, es decir, una separación con “los otros”.

Sin embargo, el gusto también puede ser visto como historia corporizada que ligam a un comensal o un cocinero con un pasado común. Una forma de resistir y persistir que tiene la memoria gustativa y que lleva a revestir de significados emotivos la comida. “Y es sin duda en los gustos alimentarios donde se encontraría la marca más fuerte y más inalterable de los aprendizajes primitivos, los que sobreviven durante más tiempo al alejamiento o al derrumbe del mundo natal y que sostienen de modo más durable la nostalgia”, (Bourdieu citado por Fischler, 1995: 98).

Cocinera Rosalba Galvez

“Todo eso que muestran los chefs y en la televisión se ve muy bueno, se ve maravilloso, espectacular, pero no, a mí no me... yo digo que ellos aprendieron a cocinar lo mismo que uno, pero son comidas tan raras, casi crudas, a mi no me gusta, yo no estoy de acuerdo con eso... todo son gustos, y para todo hay clientela”.

Como dijimos anteriormente, respetar una forma de hacer las cosas es también defender una tradición de las que las cocineras de Tuluá se sienten dignas representantes, en este punto el gusto está intrínsecamente relacionado con el habitus de ellas. Carentes de un capital económico o cultural, en forma de educación continuada en cocina por ejemplo, el habitus desarrollado en su oficio constituye tanto su “saber/sabor”, su marca de identidad como también su capital simbólico con el que luchan contra otros en el campo de la gastronomía.

Cocinera Rosalba Ayala

“(…) me preguntaron (unos clientes): “oiga Rosalba, usted usa gramera para elaborar sus productos”, yo le dije que en mi vida había visto una cosa de esas en mi casa, me dijeron que todos pesaban iguales, “¿cómo pesa usted?” Yo tengo la medida en la mano, les contesté, “no hay uno que pese más que otro”, me dijeron. Esa es la experiencia de tantos años”.

Cocinera Gladis Lozano

“Aquí me preguntaban que cuánto se le echa (condimentos a la comida) y yo no uso medidas, aquí todo es puño, puño, puño. No me enseñé. Yo todo es a puro cálculo, a ojo. Yo tengo mi medida en la mano”.

5.2. El placer del cuerpo

Por un lado, la comida para las cocineras tradicionales de Tuluá es vista como fuente de placer y de gozo. Para ellas nada sabe mejor que lo que “engorda”, por eso sus comidas están cargadas de grasa, contienen abundantes condimentos y mucho tiempo de preparación también. La comida debe saber rica, tener buena sazón ante todo; la salud es otra cosa, o de eso se preocuparía el comensal después. La estética no es motivo de preocupación, por lo menos no frente a un plato de su comida.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“En otro tiempo nos preocupábamos por darle satisfacción al organismo por comer lo que nos provocaba, por el gusto. Hay gente que anhelaba llegar a la galería y tomarse un caldo de pajarilla, un caldo de pescado... ahora la gente no va a desayunar porque dice que no, que eso la engorda”.

La comida de doña Gladis, doña Rosalba Gálvez y doña Rosalba Ayala tiene para sus comensales la forma de una “escapada”, una licencia que se dan a sí mismos de vez en cuando para probar todo aquello que les gusta y les satisface pero que, por estar permeados por una “moral alimentaria” que dictamina sus comportamientos, les genera cargos de consciencia.

René Gonzáles, cliente de cliente de Gladis Lozano (entrevistado el 3 de agosto 2013, Tuluá, Colombia):

Esta comida es un pecado de cada 8 días, si lo hace (uno) diariamente sí va a sufrir las consecuencias. Aunque antes, todo lo hacían así (frito), y ese humo se metía por toda la casa y nadie decía nada.

Pero la comida también es fuente de placer para el cocinero por el mismo hecho de prepararla. La rutina, la esclavización del ama de casa a unos quehaceres diarios, como se puede llegar a creer, puede ser motivo de alegría para algunas.

Cocinera tradicional Gladis Lozano (entrevistada del 7 al 14 de junio de 2013, Tuluá, Colombia):

“A uno le hace falta esto, este ritmo, haciendo lo uno y lo otro... es duro pero uno está acostumbrada a esto... cuando a uno lo saquen de aquí (le prohíban trabajar más) le va a hacer falta”.

5.3. *El tiempo lento*

Las recetas de la cocina tradicional exigen mucho tiempo de elaboración, es lo contrario al *fast food* moderno, comida hecha para las necesidades apremiantes de los comensales y el tiempo corto y reducido que el capitalismo moderno imprime en los cuerpos. Este tiempo prolongado de espera que tiene que hacer el comensal para degustar un plato de comida es una oportunidad que tienen las cocineras con el objetivo de lograr trabajar al ritmo que más prefieren, y con el que se sienten más a gusto. De esta forma, logran burlar la lógica comercial que solo busca productividad y eficacia en los servicios. También, la comida “lenta” que preparan les permite pedir más dinero por sus platos pues son pocos los cocineros que se le miden a preparar tanto su comida e invertir tanto tiempo en ella.

La *táctica* es la veta que surge ahí donde todo está predeterminado. Romper con la monotonía creando nuevas recetas y sabores es una gran fuente de placer para las cocineras. Tal como pudo concluir Luce Giard (De Certeau et al., 2006) cuando hizo un estudio con varias amas de casa que seguían libremente los pasos de una receta que dio un cocinero en la televisión. Ellas, terminaron haciendo algo diferente a lo que vieron, mezclando técnicas para

“mejorar” la receta y hacerla más cercana a los gustos, los recuerdos y las intenciones de las amas de casa.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Digo yo, ya hice lo que tenía que hacer, para qué me pongo a bobear más. Entonces me pongo por ahí a inventar otro dulce, que eso no se hace así, no importa, yo lo hago a mi manera”.

5.4. La sociabilidad de la cocina

Si la *cocina gourmet* es individualizante en el sentido de que crea *experiencias* para personas con gustos refinados, *experiencias* que comienzan y terminan en el acto mismo de alimentarse, la cocina tradicional apela a la sociabilidad, al mantenimiento de un lazo social entre cocinero y comensal a través de la comida³⁴. Como dijimos en el anterior capítulo, el “*saber/sabor*” de la cocina tradicional impregna de historia, de afecto y de subjetividad la comida y el comensal al reconocer el capital simbólico de la cocinera y defender un *gusto* afín a esta comida.

Tanto Rosalba Ayala como Rosalba Gálvez o Gladis Lozano sostienen lazos sociales muy intrínsecos con sus más antiguos clientes. La fidelidad y la seriedad con la que asumen su labor culinaria es también parte de un compromiso con sus comensales. Las cocineras tradicionales hacen comunidad con su comida.

Ante la falta de un restaurante “bonito y grande” donde puedan atender su clientela, las cocineras ofrecen su casa para que quienes deseen probar su comida se sientan como en la suya. De esta forma, su cocina se conecta con el *pasado emotivo* del hogar y convierten una aparente falencia: el no tener un lugar propio, en una ventaja³⁵.

34 En el siguiente capítulo, cuando hablemos de la comida como vínculo social, profundizaremos más al respecto.

Como hemos visto, las “tácticas” entendidas como actos de resistencia y libertad sin lugar propio –heterotopías– ni fines concretos ocurren en un plano semiinconsciente, tal como Bourdieu define los *habitus*, “sin suponer la búsqueda consciente de sus fines y el dominio expreso de las operaciones necesarias para alcanzarlos” (Cervone, 1999: 138).

Las “tácticas” serían la contracara de los dispositivos y las tecnologías de poder, estructuras normalizadoras y disciplinantes que regulan y dan forma a la vida de las personas. Su carácter heterogéneo, espontáneo y cotidiano posibilita la invención y las “prácticas de libertad” en contextos de dominación y de precariedad económica como son sus cocinas.

“Si para De Certeau las tácticas son prácticas situadas, que operan sobre la variable temporal más que sobre la espacial y que no capitalizan lo que ganan, aún así estas tácticas constituyen el subsuelo de una memoria histórica de la dominación que se pretende “activa” (Rodríguez, 2005).

Las “tácticas” aquí mencionadas tienen la característica de que su acto de resistencia y de impugnación al orden disciplinante representado en la *cocina gourmet* no está institucionalizado ni tiene más pretensión que ser simples *ocasiones*: posibilidades que así como surgen, desaparecen fruto de la misma dinámica de su oficio. Las cocineras tradicionales no ambicionan a través de sus prácticas con crear un movimiento mundial tipo *Slow Food*³⁶ que defienda el “saber/sabor” de la comida ni instaurar cadenas de restaurantes o programas de televisión donde se reproduzcan sus *habitus* y se instaure una vieja cultura culinaria. Con la aprobación del comensal, la garantía de una demanda constante y el placer de cocinar como ellas quieren se divierten y hacen su trabajo con placer.

35 Hace unos años ha surgido una tendencia gastronómica que apareció primero en Estados Unidos y luego se ha replicado en las grandes ciudades del mundo en donde el chef ofrece la intimidad de su casa para albergar a los comensales. El servicio se ofrece como una comida privada con atención personalizada y con la calidez y cercanía de un almuerzo entre amigos o familiares (Ver www.cookapp.com).

36 Movimiento gastronómico internacional que propende por la restauración de una comida con sentido donde los comensales puedan desarrollar una cultura alimenticia, educar el sentido del gusto y se pueda rescatar tanto las costumbres culinarias ancestrales de cada territorio como el carácter ritual y congregante de la comensalidad. Más adelante retomará el tema.

CAPÍTULO IV LA COCINA PARA LAS COCINERAS

Hasta ahora, hemos tratado de explicar qué son las prácticas alimentarias, cuáles son las materialidades simbólicas que las componen, porqué un sujeto come lo que come y no come otra cosa, cómo se relaciona el comensal con su comida y qué funciones adquiere ésta. También, cómo en la contemporaneidad las dinámicas culturales animadas por el mercado pueden conllevar a un rompimiento o extrañamiento de la “relación ontológica” entre el sujeto y su comida.

Igualmente, hemos profundizado en la relación material, intrínseca y *carnal* de la práctica culinaria de los cocineros. Cómo sus cuerpos y la cocina se abarcan y compenetran mutuamente trabajando a un mismo ritmo cual si fueran una *performance* de dos bailarines profesionales de tango o el movimiento sincopado de dos viejos amantes. Por ello, la teoría del *habitus* de Bourdieu fue fundamental para ver la forma en que se corporaliza e historiza un oficio como la cocina, relación que da lugar al “saber/sabor” característico de cada cocinero.

Por último, visualizamos las relaciones de saber/poder que atraviesan y están inscriptas en la práctica alimentaria, poder que toma la forma de un saber disciplinante y biopolítico en el diseño de un menú que forme los “gustos” de los comensales, o de un autocontrol alimentario en forma de régimen para alcanzar el cuerpo tan deseado. La cocina *gourmet* estaría comprendida en esta dinámica de poder disciplinante que funciona a su vez como *dispositivo* (Agamben, 2011: 249-264)³⁷, la cocina tradicional en cambio actuaría más como “táctica”.

Para este cuarto y último capítulo, resaltaremos algunos datos encontrados en el trabajo de campo. Éstos tienen que ver con los significados que han construido los cocineros tradicionales sobre su oficio y que permiten conocer las representaciones sobre las que soportan su quehacer así como el porvenir que le depara a esta cocina en Tuluá. Los sentidos sobre la comida que tiene cada cocinero difieren entre ellos algunas veces ya que dependen de la

³⁷ Utilizamos la palabra *dispositivo* en el sentido que le da Agamben y que referenciamos anteriormente en el capítulo III

ubicación en la que están situados en la estructura social y los capitales económicos y simbólicos que posean.

De igual forma, conoceremos los sentidos que le asignan los clientes al trabajo de las cocineras para conocer más la función afectiva e identitaria que se teje entre comensal y comida. Para finalizar, veremos los rasgos de subjetividad que se cuecen en los platos de las cocineras y que hacen del error o la imperfección de su oficio una forma de producir diferencias y distinciones.

1. Defendiendo la historia

La tradición culinaria representa para las cocineras una historia viva heredada de generaciones pasadas en forma de consejos, enseñanzas, experiencias, “artes de hacer”, un sentido del gusto, etc. Toda esta historia sedimentada en sus cuerpos está internalizada a la manera de un *habitus* para la cocina que se reactualiza día a día en la práctica y que se materializa en el “saber/sabor” de sus comidas. Ellas, asimismo, se ven como defensoras de una tradición donde “se cocina rico y bien” en contraposición a una cultura alimentaria actual en la que la comida “se hace a la carrera”, sin prolijidad y de forma insípida: “no sabe a nada”.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Para mí, la tradición es seguir los pasos que he seguido, como seguir los pasos de mi mamá, de mi “mamita” (abuela), y ahora que mis hijos sigan mis pasos. Lo importante de una tradición no es dañar la receta. La tradición es una historia que se viene haciendo hace mucho tiempo”.

Esta concepción de “respeto al pasado” es una actualización de uno de los preceptos morales más comunes en Colombia entre las clases pobres como es el respeto a los mayores y a su vez, a la experiencia, a los años. Esta reproducción del pasado en el presente es una forma de reivindicar políticamente el saber de sus mayores y al defender este “saber de antaño” estarían resaltando el “capital simbólico” y dándole *distinción* a su comida.

La comida industrial, las comidas rápidas o la comida *gourmet* para las cocineras son comidas artificiales, que poco alimentan y poco saben. La comida tradicional para ellas es la cocina de lo fresco, lo natural, donde no hay químicos ni conservantes que alteren el sabor de las comidas ni se “marca”³⁸ nada.

Para evitar hacer comida de más que luego no se venda, y de esa forma perder dinero, las cocineras tienen bien desarrollado el sentido de las proporciones. No obstante, casi siempre la comida sobra, lo que no se vende un día se reparte entre la familia o los amigos. El exceso de comida que pueden llegar a producir no se bota —“es un pecado”—, se distribuye o se guarda para el día siguiente. La comida tiene un valor simbólico, casi sagrado, mucho mayor que el económico, quizás por ello se le saca todo resquicio de carne a los huesos y luego de comer se deja el plato limpio, como un espejo. Si de casualidad el comensal deja un poco de comida en el plato le pueden preguntar “¿no le gustó?”.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

Me han dicho: nos hemos comido estos dulces (“desamargado”) en muchas partes pero se le pierden el sabor a la naranja, a la fruta, cómo hace usted para que esto no se pierda. Yo trato de trabajar con buena calidad y lo que daña el sabor a la fruta son los químicos, los conservantes.

Como se verá a continuación, la necesidad de defender a la cocina tradicional entendida para ellas como “la comida rica” en contraposición con la comida “mal hecha” y “sin amor”, varía entre cada cocinero. Para algunos, especialmente para los hijos de las cocineras como Ana María Trujillo o Esperanza Lozano, es solo un oficio que sostienen porque no tienen otra forma de ganarse la vida, para otros como las cocineras propiamente dichas, es un deseo de que el pasado perviva en la comida que comerán sus hijos y los que vendrán después, es una postura frente a la vida.

38 Marcar en el *argot* gastronómico refiere a precocinar las comidas y luego refrigerarlas para que, en el momento del pedido o “comanda”, solo se caliente unos minutos y pueda salir el plato rápidamente.

2. La extinción del oficio

Doña Rosalba Ayala no pudo terminar sus estudios de escuela primaria. Desde joven le encargaron la responsabilidad de trabajar en la cocina para ayudar a mantener a su familia. Los tres hijos de doña Rosalba pudieron estudiar la secundaria pero ante las escasas oportunidades de trabajo y de formación continuada, no estudiaron una carrera universitaria y uno de ellos se fue al exterior a buscar un “mejor futuro”. Ahora, Ana María Trujillo, uno de los hijos de Rosalba Ayala que vendría a ser su heredera culinaria, ve la cocina tradicional solo como una forma de ganarse el sustento diario, “uno cuando termina el bachillerato aspira a estudiar y hacer otra cosa pero, no se dio... por eso me metí más en esto”.

Siguiendo el sentido común, uno podría pensar que años atrás en Colombia la cocina era el lugar socialmente asignado a la mujer, por lo cual era normal que una mujer se quisiera dedicar y vivir de ella más allá de sus funciones como ama de casa. Y por ello, los hijos de las cocineras, por crecer en un tiempo donde se ha democratizado el acceso a la educación y la mujer tiene un poco más de oportunidades de ejercer otros oficios diferentes a los del hogar, vean la cocina como un oficio subordinado, de abuelas o mujeres pobres que no tienen otro recurso ni saber para ganarse sus sustento. Sin embargo, por el contrario, pareciera ser que en los casos estudiados son las mismas cocineras tradicionales quienes no ven con buenos ojos su trabajo. Lo conciben como un oficio de personas “no estudiadas”, de personas sin preparación que solo tienen sus manos para ganarse el pan de cada día.

Por lo menos así piensa Gladis Lozano a quien al preguntarle sobre su deseo de que sus hijas continúen con la tradición culinaria que representa, afirma:

Cocinera tradicional Gladis Lozano (entrevistada del 7 al 14 de junio de 2013, Tuluá, Colombia):

Ya ahora es más difícil que ellos sigan la tradición porque ya ellas estudiadas, ya su estudio, ellas como dicen que no son capaces de enfrentarse a ese fogón. Porque es que es duro, ellas me dicen, “la única que se mete a ese fogón es usted mamá”, “usted es la verraca, porque de resto...”

Es mejor que no, que se dediquen a sus carreras, a sus estudios... yo no dejo que mis hijas corten o se arrimen al fogón porque me da miedo que les pase algo.

De esta forma, las cocineras reviven y naturalizan una desigual división (sexual) del trabajo donde el oficio del cocinero, aquel que desarrolla una habilidad práctica con su cuerpo, está por debajo en la escala social de aquellos que acceden a un saber formal en la universidad. Esta división desigual e injusta del trabajo que sostienen algunas cocineras también reproduce una imagen cartesiana del sujeto en donde los trabajos corporales que se hacen “con las manos” tienen menor valía social que aquellos que son producto del pensamiento y del acceso a un conocimiento ilustrado.

Podemos pensar esta (di)visión social del trabajo con las herramientas que nos ofrece Pierre Bourdieu en *La dominación masculina*:

“Gracias a que el principio de visión social construye la diferencia anatómica y que esta diferencia social construida se convierte en el fundamento y en el garante de la apariencia natural de la visión social que la apoya, se establece una relación de causalidad circular que encierra el pensamiento en la evidencia de las relaciones de dominación, inscritas tanto en la objetividad, bajo la forma de divisiones objetivas, como en la subjetividad, bajo la forma de esquemas cognitivos que, organizados de acuerdo con sus divisiones, organizan la percepción de sus divisiones objetivas” (Bourdieu, 2000: 24).

En este sentido, las cocineras no quieren los trabajos “rudos” y “difíciles” para sus hijos sino unos más tranquilos, de oficina, donde haya menos sudor y tensión y donde no se tengan que “untar” las manos de nada, salvo de tinta. Esta búsqueda hacia una vida más “cómoda”, con trabajos menos corporales diríamos, menos fatigosos físicamente, constituye una amenaza para la continuidad de esta cocina tradicional.

Al deseo de las cocineras de que sus hijos se dediquen a “otra cosa”, se le suma el poco estado de salud de muchas de ellas, mujeres que rondan los 60 y 70 años. Aunque ellas siguen combatiendo en la cocina pues sus cuerpos fuertes se han acostumbrado al “trajín” y a la exigencia del oficio, sus cuerpos

ya casi no soportan el trabajo diario, como sí lo hacían antes. Es por eso que trabajan solo por encargo o los fines de semana.

La edad o el cansancio físico no las exonera a que en su hogar sigan teniendo que cocinar diariamente para sus esposos y sus hijos, y hacer todos los quehaceres de ama de casa.

En las cocinas tradicionales de Tuluá, como bien lo relata a continuación Esperanza Lozano, sobrina de la cocinera Gladis Lozano, existe una estructura jerárquica muy parecida a la cocina moderna dividida en sectores donde cada uno se encarga de una labor: “Ya la mayoría de cocineros tradicionales se van muriendo, se van acabando, por eso ya casi no quedan. Porque usted sabe que se muere la cabeza principal y ya los otros no siguen”. Si alguno de ellos falta toda la estructura se resiente y pierde el equilibrio. Pero si llega a faltar la cocinera principal, aquella que tiene “la sazón secreta” en sus manos, ninguno de sus colaboradores, casi siempre familiares, puede reemplazarla.

El fin de una tradición culinaria estaría en la muerte física de sus representantes, sin herederos a la vista, pues el mejoramiento de las condiciones de vida actuales de las cocineras, en comparación con la pobreza en la que vivieron en su infancia, hace que para sus hijos la cocina no esté entre sus planes a futuro, salvo que las necesidades y contingencias de su situación laboral los obligue a ello, como afirma Ana María Trujillo: “La cocina es una oportunidad en la vida para que si uno no encuentra trabajo en lo que uno aprendió, ya tiene algo qué hacer, de qué vivir”.

Así mismo, serían amenazas el avance de la cocina moderna representada en restaurantes de cadena ubicados en centros comerciales, los puestos de comida rápida y sin contratiempos que se encuentran en cualquier esquina o los productos “fáciles de hacer” que se cocinan en el horno microondas. El declive a su vez de ciertos sitios de reunión y esparcimiento como las plazas de mercado donde los habitantes iban a comprar y a comer, afectan también y ponen en riesgo la sobrevivencia de las cocinas tradicionales.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

Nuestro mayor negocio era la galería, en ese entonces la galería era muy buena, todo mundo iba, pero cuando comenzaron a surgir los supermercados, las ventas en las tiendas y toda parte, todo se fue rebajando, cuando uno cayó en cuenta de eso, todo fue demasiado tarde, uno no había ambicionado haber montado un negocio afuera, un negocio diferente, y hoy en día ya no da. Por eso nos hemos dedicado a trabajar en la casa, acreditar nuestro sitio. Lo que ahora falta es plata para abrir un negocio, tener un negocio permanente, quiero tenerlo, no estoy muerta. No quiero volver a trabajar a la calle sino poner mi negocito.

La cocina tradicional tulueña se vería amenazada precisamente por su informalidad, su resistencia a modernizarse y dejarse cooptar por el mercado. Pero es precisamente esa resistencia, a la manera de “táctica”, la que la hace tan especial para sus comensales, donde se alberga el “toque secreto”.

3. El secreto de la cocina

La casa de Gladis Lozano se convierte los fines de semana en un improvisado restaurante. En la sala del fondo de su casa, muy cerca de la cocina, donde hay sillas y mecedoras entre semana y uno que otro cuadro con motivos religiosos en las paredes, ubican mesas de plástico, una junto a otra, y las cubren con manteles también de plástico floreado. En la sala de adelante ponen sillas para que los comensales que van a buscar las famosas empanadas de “las chapetas”, aguarden cómodos. Los que no alcanzan sillas, los días cuando hay mucha demanda, aguardan afuera de pie. Las cosas poco han cambiado con los años y a los fieles clientes parece no gustarles mucho los cambios.

René Gonzáles, cliente de cliente de Gladis Lozano (entrevistado el 3 de agosto 2013, Tuluá, Colombia):

Cuando la cocina la cambiaron y estas sillas y los platos de plástico, eso fue un despelote; yo les pedí que me dieran unos cuantos platos para que me lo sirvan como siempre me lo han servido. Después tuvieron que continuar con los mismos platos.

El negocio ubicado sobre una de las calles principales de Tuluá está “acreditado” desde hace muchos años, tanto que es fácil que un transeúnte cualquiera le puede dar indicaciones al turista que llega al pueblo de dónde encontrar “las chapetas”, nombre con el que popularmente se conoce a la familia Lozano. Es por eso que no han pensado nunca en buscar un lugar más cómodo, amplio, iluminado, según dicen, y porque un nuevo local comercial con las características antes descritas implicaría recurrir a gastos extras que su frágil economía no está dispuesta a asumir.

De los pocos cambios que han hecho en más de tres generaciones de cocineras que han pasado por esa cocina se destaca el suelo de baldosa blanca y el mesón de aluminio. También, el mini-fogón con sistema a gas donde fríen las empanadas, fogón que antes funcionaba con leña y carbón pero por la gran cantidad de humo que provocaba y la incomodidad que ocasionaba a los comensales, fue modernizado.

Sin embargo, algunas “joyas” antiguas de esta tradicional cocina se conservan como el antiquísimo horno con chimenea que encienden con leña todos los fines de semana, la piedra en forma de batea con que aplastan la carne y machacan algunos condimentos, las cadenas y los ganchos de carnicero en el que cuelgan la carne sobre las brasas para ahumarla, y las pailas inmensas que llenan de aceite para freír. Estos rudimentarios instrumentos son esenciales, creen los cocineros y sus comensales, para el sabor de la comida: “Lo especial es ese gusto por ese adobo, por el humo, ese gusto que se van perdiendo en las cocinas antiguas porque ya no hay la felicidad de tener fogón de leña ya que la vida moderna y práctica no va a permitir eso”, dice René González, cliente de “las chapetas”³⁹.

El modo de trabajar de las cocineras también hace parte del éxito de su cocina: comida que se hace el mismo día y desde tempranas horas de la mañana, carnes que se sazonan o se ahúman desde el día anterior, alimentos frescos comprados en la plaza de mercado o directamente al productor, recetas parsimoniosas que llevan su tiempo, ingredientes no muy comunes como el achiote, las hojas de naranjo agrio, el clavo de olor, el cimarrón, la guasca y

³⁹ Entrevistado el 3 de agosto de 2013.

otros que no se revelan a la clientela. El mismo comensal anteriormente citado afirma, por ejemplo, que le gusta la comida tradicional porque “todo es fresco, no se hace de un día para otro, aquí no le echan conservantes ni congelan las carnes como sí hacen en muchos restaurantes hoy en día”.

El interés por preservar un *habitus* de cocina tradicional puede jugar en su contra en el sentido que sus platos o sus preparaciones: producidos artesanalmente, sin registros sanitarios, sin conservantes artificiales y con sus recetas no estandarizadas; no puedan producirse en serie impidiendo así acceder a un gran mercado, menos aún exportar, tal como afirma Fabio Hernán Gómez⁴⁰, fiel cliente de los dulces que cocina doña Rosalba Ayala.

El “atractivo” o particularidad de la cocina tradicional es doble: aquel que privilegia el tiempo lento a la hora de cocinar pues ve la cocina como un ritual que hay que respetar para encontrar los sabores “ocultos” en los alimentos, cual si fuera un trabajo de alquimistas; y esa costumbre de rescatar del olvido unos alimentos, ingredientes y unas técnicas que la cocina moderna muchas veces ha declarado en desuso porque representan a unos “saberes sometidos”, anticuados, con muchos años de antigüedad y localmente situados. Estos “saberes” hacen parte del acervo cultural de varias comunidades indígenas y afrocolombianas que poblaron el valle del río Cauca y regiones aledañas y algunas de las causas de olvido actual de éstas cocinas es que no representan ni han sido legitimadas por el canon de la cocina *gourmet*, de raíz europea en su mayoría. Esto no impide que muchas comunidades tradicionales estén luchando en la actualidad por recuperar y proteger sus costumbres alimentarias y darlas a conocer al mundo, tal como lo investigó Adolfo Albán Achinte (2007) en las comunidades negras del sur del departamento del Cauca, Colombia, como una forma de resistencia y de re-existencia social.

Esta particularidad, como decíamos anteriormente, ha sido resignificada y valorada en la actualidad en el campo culinario al ser asumida como bandera y como filosofía de trabajo por diversos movimientos al interior del campo

40 Fabio Hernán Gomez (52 años), Cliente de Rosalba Ayala. Entrevista realizada en Tuluá del 12 al 19 de mayo de 2014.

gastronómico, capital simbólico que es fuente de distinción frente a la cocina *gourmet*. Podríamos decir que la “industria cultural”, de la que hoy día hace parte la cocina, coopta aquello opuesto a las leyes del mercado para resignificarlo y explotarlo comercialmente como factor diferencial.

Uno de estos movimientos que se han alimentado y sacado provecho al carácter artesanal y ritual de la cocina tradicional es el “*Slow Food*”, organización que nació en Italia en 1989 y hoy se encuentra en más de 80 países. Se propone rescatar y concientizar sobre las sanas y antiguas costumbres alimenticias, educar el gusto de los comensales, darles reconocimiento a los productos y los modos de producción de un territorio, entre otros.

Otro movimiento o tendencia al interior del campo gastronómico que asume como propio varios de los postulados de la cocina tradicional sería la denominada “cocina de autor”: algunos de los *chefs* más prestigiosos del mundo como René Redzepi, Alex Atalá o Virgilio Martínez han vuelto su arte culinario a las raíces más antropológicas de la alimentación revalorizando los productos que se producen y se han producido desde hace años en el contexto local de trabajo y cocinando básicamente los alimentos que se cosechan, se pescan o se cazan ese mismo día.

A diferencia de la comida “*slow food*” o la “cocina de autor”, las cocineras tradicionales no pueden sacarle mayor réditos económicos a su saber, su oficio, su *habitus* de cocina por las condiciones de posibilidad en la que se encuentran que no les permite tener acceso a conocimientos, implementos, marketing, capacidad de empréstito y demás tecnologías y herramientas del mercado para transformar su comida en “alta comida”, como sí lo pueden hacer los antes citados. La otra razón es que tampoco parece interesarles.

4. Una relación de amistad

La comida tiene la función de generar vínculos entre las personas, de generar identidad social. En derredor de una mesa dos desconocidos se pueden volver amigos, los socios sellar sus acuerdos y los enemigos dejar la

discordia a un lado. También, la comida tiene la facultad de despertar la memoria emotiva y relacionar pasado con presente, convertir un lugar desconocido en lo más parecido que hay al hogar.

“[...] en el hecho de alimentarse hay siempre esa raíz que nos hace encontrar en la cocina algo más que lo nutritivo, un saldo de memoria que se reactiva cada vez que comemos. Uno se sacia con algo diferente a los alimentos: uno se alimenta ante todo con el sentido. El sabor del mundo se experimenta ante todo en la boca, de buena gana, en el goce de alimentarse con comidas asociadas a una historia, a preparaciones, y a alimentos reconocidos y compartidos con los demás. Comer es un asunto de gusto en todos los sentidos de la palabra” (Le Breton, 2007: 277).

Las cocineras tradicionales son conscientes del poder simbólico que tienen los sabores y los olores de la comida, es por eso que buscan una relación cercana y directa con sus clientes, buscan estrechar lazos sociales tal como afirma Rosalba Ayala: “Para mí, mi cliente es vital, que el cliente venga aquí y yo lo haga sentar y le pueda servir la prueba de mi dulce. Que llegó y probó el producto que vendo y me diga que es bueno o es malo, que cómo lo hace, porque le queda así”.

Los lazos que crean cocinero y comensal perduran muchas veces durante años y se heredan de generación en generación. El comensal antes citado, René González, dice por ejemplo que es cliente de “Las chapetas” desde que era pequeño. Su papá lo llevaba a la cocina de este restaurante tradicional, les hablaba a las cocineras y era amigo de ellas, él conoce a toda la familia Lozano y también es muy amigo de las hijas de doña Gladis, de Esperanza y demás. Esta relación entre cocinero y comensal se ha mantenido por más de 20 años.

La relación cercana entre ambos es también una relación de afecto que no impide que también tenga la forma de un sometimiento y se ejerza allí una violencia simbólica de uno, el que detenta el dinero, sobre otro, el que ofrece el servicio, su saber, su casa, su vida para atender lo mejor posible al comensal.

El sentido del deber y la responsabilidad con la que las cocineras desempeñan su trabajo tiene que ver con el voto de confianza y el compromiso

que adquieren con el comensal. Para ellas, su oficio no es como cualquier otro que se realiza cuando se quiere o se puede. Doña Rosalba Gálvez, por ejemplo, a sus 72 años y casi incapaz de caminar si no es con caminador, no se siente capaz de negarse a un cliente cuando le pide un “atollao” un fin de semana. Incluso, cuando murió su esposo un 30 de diciembre, tuvo que seguir desempeñando su rol de cocinera ese día y el siguiente hasta no terminar con todos sus pedidos. Igual sentido reproduce Gladis Lozano:

Cocinera tradicional Gladis Lozano (entrevistada del 7 al 14 de junio de 2013, Tuluá, Colombia):

Todavía no me operan [de venas várices], no he sacado la orden [médica] porque tengo que hacer una comida, estoy comprometida, no puedo quedarle mal. Ya después de que prepare esa comida ahí sí.

Las cocineras asumen un doble rol de dominado: por un lado el de ser mujeres cocineras ligadas con el estereotipo de “amas de casa” y por ende estar siempre disponibles a los deseos (alimenticios en este caso) de los demás; por otro, el de ser trabajadoras que ocupan un lugar bajo en la escala social por el oficio “manual” que practican. Ellas tienen el reconocimiento social a modo de capital simbólico gracias a la “generosidad” y “confianza” de sus comensales. Esta relación de dominación –y auto-subyugación que tiene ciertas semejanzas con la caridad cristiana– recuerda el análisis de los campesinos bearneses realizado por Bourdieu en *El baile de los solteros* (2002) cuando afirma que el campesino interioriza la imagen negativa que tienen los demás de sí mismo, por mucho que se trate de un estereotipo.

“Acaba percibiendo su cuerpo como cuerpo marcado por la impronta social, como cuerpo acampesinado, que lleva el cuño de las actitudes y de las actividades asociadas a la vida campesina [...]. La toma de conciencia de su cuerpo es para él ocasión privilegiada de la toma de conciencia de su condición campesina” (Bourdieu, 2002: 116).

Rosalba, Gladis y las demás se sienten en la obligación de seguir trabajando para otros, perciben la necesidad aún cuando sus cuerpos ya no quieran o su economía ya no lo necesite. Estas mujeres en la cocina se piensan en función del servicio a los demás y por esto, reproducen una violencia simbólica representada en el trabajo de “madre” proveedora de “necesidades y placeres” a sus clientes, imagen distorsionada y mercantilizada de sus hijos. Las cocineras se conciben como pobres, mujeres eternamente necesitadas, que no pueden darse el gusto de rechazar un trabajo porque esto ofendería a un cliente y significaría una pérdida económica, disfrazada de pérdida afectiva.

5. El plato como autorretrato

La comida puede ser una forma de expresión, como vimos en el primer capítulo. Las cocineras entrevistadas argumentan la necesidad que tienen de identificar su comida para diferenciarla de la de los demás, incluidos familiares y padres. La cocinera Rosalba Ayala, por ejemplo, argumenta que ella trata de diferenciar su producto del de su madre de diversas maneras, “por ejemplo, yo uso un rallador para cortar la fruta, mi mama corta con cuchillo y eso es una cosa que nos diferencia, además, los clientes ya saben cómo es el producto mío”. Gladis Lozano, por su parte, argumenta que “la comida no es igual porque cada persona prepara la comida de forma diferente porque ella (su madre) tenía su toque para todo, ahora ya mi comida tiene mi toque”. Esta “estrategia” culinaria de singularización obedece al deseo de las cocineras de identificarse y ser identificadas a través de su comida, de su “saber/sabor”. La comida serviría como vehículo de diferenciación social.

La cocina como lugar de práctica corporal da lugar a la expresión de la subjetividad de quien cocina. Sabido es que con hacerle un pequeño ajuste a una receta tradicional ya es suficiente para transformar el sabor de lo que están preparando. Sin embargo, si bien siguen la receta de sus madres o abuelas, cada una de las cocineras le imprime una característica especial a su comida: las cocineras juegan a buscar un sabor que las identifique y genere en el comensal una memoria sensitiva duradera, una huella indeleble que quede

impregnada en el paladar y les guarde un lugar entre los afectos que genera el placer de la comida.

“Probablemente sea en los gustos en materia de comida donde encontremos la huella más fuerte e indeleble del aprendizaje infantil, de las lecciones que más aguantan el alejamiento o el derrumbe del mundo nativo y que mantienen la nostalgia más perdurable por él. El mundo nativo es, más que nada, el mundo materno, el mundo de los sabores primordiales y los alimentos básicos, de la creación arquetípica con el arquetipo de bien cultural, en el cual dar placer es parte integral del placer y de la disposición selectiva frente a éste que se adquiere por medio del placer”, (Mintz, 2003: 11, citando a Bourdieu 1988).

Afirmar que las cocineras juegan con su comida tradicional a “ganarse el corazón” de sus clientes a través del placer que generan los sabores y que remitiría, como afirma Bourdieu, al mundo nativo de la madre, es afirmar también que el erotismo y el placer juegan un papel fundante en la estructuración de la subjetividad humana. Esta “huella” en el gusto del comensal es resultado, según Vico, de la acción (praxis) social que se fragua en el mundo de la vida y que indefectiblemente deja siempre su rastro, al cual llama “la doblez o hábito primero” (Calero, 2012: 28, citando a Vico 2006).

La materialidad simbólica con la que está recubierto un plato de las cocineras tradicionales a modo de “saber/sabor” es uno de los pilares en que se fundamenta el fuerte vínculo emocional entre cocinera y comensal, como si conquistar el paladar de un sujeto significara ganarse el afecto de quien lo consume. A eso juegan Gladis y las Rosalbas, y no por nada son reconocidas y queridas por sus comensales.

6. La cocina tradicional productora de diferencias

La cocina *gourmet*, a diferencia de la cocina tradicional, busca la perfección, la previsibilidad, la homogeneidad en la comida; juega a explicarlo todo, a no dejar zonas oscuras en la práctica alimentaria y busca, claro está, el máximo rendimiento, no solo de tiempo y esfuerzo corporal sino también de capital.

Las cocineras tradicionales abren con su oficio una ventana por donde se filtran vivencias, emociones, estados de ánimo. Las prácticas alimentarias de ellas (re)producen un *habitus* pero a la vez lo (re)crean y lo tensan al máximo con la potencia de su cuerpo.

Cocinera tradicional Rosalba Ayala (entrevistada del 12 al 19 de mayo de 2013, Tuluá, Colombia):

“Y usted como hizo ese dulce, no yo no sé, eso me salió así, porque sí... entonces hay veces que salen los productos de forma diferente y uno no sabe porqué”.

Cuando las cocineras se meten en la cocina pueden suceder cosas inexplicables: su oficio estaría más emparentado con la alquimia, con la transmutación de estados de cosas. Ellas conocen cómo proceder para alcanzar determinado resultado pero suceden en ocasiones cosas inexplicables con la comida: ésta no sabe igual, tampoco mal ni muy diferente. Toda práctica en la cocina para ellas, por estar ligadas al azar y a condiciones de su subjetividad, es un riesgo, un desafío que asumen día a día. Su comida está sometida al vaivén de los tiempos, de los estados de ánimo, de la existencia.

Allí donde uno puede ver un error en la comida, una irregularidad respecto a lo que el comensal recuerda haber comido antes -por ejemplo, que el caldo está un poco más salado, que la carne no está tan blanda, que el “manjarblanco” está de un color más oscuro que otros días- ahí es donde se puede reflejar la autenticidad propia de un oficio que es, como la vida misma, contingente, oscilante, imprevisible pero que no por ello pierde su encanto, al contrario, lo humaniza al volverlo más parecido a los cambiantes estados de ánimo de sus creadores. Tal como afirma Michel Foucault (2012) citando a Canguilhem, el error también puede ser una importante fuente de verdad.

Como afirma Carolina Urbano⁴¹, cliente de “las chapetas”, algunos fines de semana la carne ahumada que venden está más quemada a como suele ser, o el guiso de cebolla, tomate y achiote no sabe igual que siempre; pero son esos

41 Carolina Urbano (39 años), Cliente de Gladis Lozano. Entrevista realizada en Tuluá del 24 de junio al 3 de julio de 2014.

“desajustes” los que reflejan el estado de ánimo de las cocineras, lo que sienten en ese momento y la cantidad de “amor” que le inyectan a su trabajo, a su comida. Así lo reconoce la cocinera Rosalba Gálvez para quien el carácter incierto y espontáneo de la creación culinaria es algo con lo que se identifica:

“yo hago un sancocho, y por decir algo hoy me queda de una forma, mañana me queda de otra, igual me queda sabroso, pero no me queda igual todas las veces. Lo mismo me pasa con las sopas... eso es bueno que cambie, que sepa diferente”.

Este carácter contingente de la cocina tradicional parece querer decir que lo que comúnmente se podría denominar el “trabajo profesional” que caracterizaría al personal de la cocina *gourmet* obedecería a un distanciamiento, a una objetivización del sujeto en la práctica culinaria. Las cocineras tradicionales en cambio, no separarían ni pondrían barreras a la relación entre vida (cuerpo) y trabajo. Quizás, sea por esto mismo que Carolina sigue yendo a comer donde Gladis los fines de semana pues si todo fuera tan perfecto y supiera igual, no sería la comida de “las chapetas” la que estaría comiendo sino una comida sin identidad, seriada, homogénea, sin “saber/sabor” que la pueda identificar y sin mucha gracia. De allí viene precisamente el concepto de De Certeau de la cocina como un “arte de hacer” porque es aquí, en “el saber y el hacer cotidiano (donde) se hace efectiva la dimensión retórica y poética del hombre” (Restrepo, 1987: 41).

CONCLUSIONES

En este estudio hemos querido mirar hacia un lugar poco visitado por la academia como es el análisis de la (re)producción de lo social al interior de la cocina para mostrar de qué forma alrededor de cualquier sujeto se tejen sutiles redes de relaciones de poder del cual éste no está exento y lo impactan de una u otra manera a través de su cuerpo. Para ello, hemos argumentado a lo largo de cuatro capítulos cómo la cocina es el lugar donde se conjuga tradición con modernidad y luchan simbólicamente diferentes discursos que tienen en su centro al sujeto.

Comenzamos este estudio afirmando la necesidad de traspasar la “transparencia” en la que están envueltas las prácticas cotidianas de los sujetos. Cocinar es una de ellas y para hacerlo se echó mano a una concepción representativa y simbólica de la realidad que ve en las prácticas la impronta de la sociedad y la cultura a la que pertenece cada uno.

A través del estructuralismo cultural nos preguntamos por la creación de sentido que habita en la materialidad de las cosas y surge en el trabajo del hombre. También, en el carácter discursivo que adopta la comida en la sociedad moderna: la comida, al decir de Roland Barthes (1957), puede analizarse como un sistema de comunicación que le asigna diferentes funciones a la ingesta de alimentos. Es así como la comida puede asumir el papel de distinción o diferenciación entre sujetos, de vínculo social entre desconocidos, de libre creación y expresión subjetiva, de identificación social con un territorio, una cultura, una historia.

Al concluir el primer capítulo mostramos la estrecha relación existente entre el sujeto y su comida al punto de que, según Calero (2012), las prácticas alimentarias han adoptado en la modernidad una “dimensión ontológica” para el hombre. Es por ello que la comida está en el centro de la subjetividad social y de acuerdo al extrañamiento –“gastroanomia” al decir de Fischler (1995) – o la identificación que el sujeto tenga con lo que se alimenta es que puede haber una armonía corporal y una concepción de éste como productor de saber.

En el segundo capítulo de esta tesis buscamos en la tradición fenomenológica las claves para comprender el grado de interacción profunda que se teje entre el cuerpo y la cocina. Los sentidos abarcan el espacio y el tiempo del oficio de cocinar y se precisa una vinculación directa con la comida para que ambos, cuerpo y alimentos, se moldeen mutuamente en el momento de la práctica.

De la simbiosis entre cocina y cuerpo surge el *habitus* de las cocineras, disposiciones duraderas de la acción que permiten fundir el pasado y el presente, la razón y lo inconsciente, los límites y la potencia del cuerpo en el momento de la práctica alimentaria. El *habitus* se convierte en acción cuando el cuerpo conoce el sentido de los límites, el hasta dónde puede (o debe) llegar y qué sentido debe darle a lo que hace. Este sentido de los límites viene a ser la estructura de pensamiento y de acción producto de la interiorización de las estructuras objetivas de existencia que le han dado forma a su subjetividad. A esto le llama Bourdieu el “sentido práctico”. Este sentido es el que asume cada sujeto y le posibilita saber *a priori* hasta dónde puede llegar y qué puede conseguir con lo que hace: define sus expectativas para evitar la frustración, es decir, la autolimitación coherente y justificada que cada uno realiza de sus actos.

El *habitus* de las cocineras tradicionales se materializa en su comida a través del “saber/sabor”, marca corporal que singulariza sus preparaciones y que representa el capital simbólico del que ellas son exponentes al erigirse guardianas de un saber informal heredado de generaciones pasadas y que condensa la historia de una cultura y un territorio en una preparación culinaria.

En la continuidad de la tesis, en el tercer capítulo mostramos cómo la práctica alimentaria (re)produce y es (re)producida, a su vez, por un *saber* del cuerpo y la manera en que este *saber* corporal entra en conflicto con otros saberes el cual desde el campo de la medicina, la ciencia, la estética y la tecnología buscan influir en el cuerpo para domeñarlo. El saber informal de las cocineras tradicionales, consecuencia directa de sus experiencias y de su legado familiar, compite cada vez más con el saber científico y médico representado en la *cocina gourmet*.

La “tecnología de poder” que es puesta en marcha en la modernidad en las prácticas alimentarias puede tener la forma de un “saber/poder” biopolítico que busca disciplinar los cuerpos a través de la formulación tanto de un menú alimenticio como de unas prácticas “correctas” de cocina.⁴² La otra forma de disciplinamiento a través de la comida se da en la forma de una *tecnología de sí*, esto es, de un autocontrol alimenticio y la imposición de un régimen. De esta forma, el cuerpo del sujeto no es sometido a una presión o control externo sino que él mismo lo somete con la esperanza de conseguir un ideal de vida, un modelo de cuerpo, determinado tipo de subjetividad.

No obstante las luchas internas y lo avasallante que pueda ser la *cocina gourmet* a la hora de definir una relación del comensal con su comida, el espacio de la cocina también es un lugar para la resistencia a esos poderes disciplinantes, resistencia que reviste la forma de “tácticas”, esto es, un cálculo que no tiene lugar propio y que “juega con los acontecimientos para hacer de ellos ocasiones” (De Certeau, 2000).

Por último, en el cuarto capítulo analizamos los sentidos construidos por las cocineras tradicionales en torno a su oficio y lo que representa ésta cocina para sus comensales. Vimos sobre todo desde qué lugar ellas asumen su papel de cocineras y qué espacio creen que ocupan en la sociedad. Asimismo y producto de cómo perciben su oficio, intuimos las escasas opciones que tienen las cocinas tradicionales de sobrevivir mucho tiempo debido a la diferencia de las condiciones sociales, culturales y económicas entre padres e hijos; al referente negativo que tiene la cocina tradicional y a la dificultad en la transmisión de saberes entre unos y otros conlleva a la reproducción de un deseo en los hijos de las cocineras, sus herederos naturales, de no querer continuar con un oficio visto para pobres o gente necesitada.

42 El curso de “Seguridad e Higiene” es un requisito obligatorio para sacar la libreta sanitaria y poder trabajar en el sector de la cocina en Argentina. En Colombia también es obligatorio este requisito, sobre todo para registrar comercialmente un negocio de comidas o trabajar en comedores escolares (Calero, 2012). El curso se apoya en un texto que imprimen las entidades de salud encargadas de organizar estos cursos titulado “Manual de Buenas prácticas alimentarias”. En las carreras oficiales y privadas de gastronomía, tanto de Colombia como Argentina, se imparte la asignatura de “Seguridad e Higiene” y se apoyan siempre en manuales de este tipo. El adjetivo “buenas” prácticas pretende validar este saber aquí depositado como legítimo, apoyado en datos médicos y microbiológicos, y desmitificar los “mitos” del sentido común asociados a la alimentación.

También, quisimos mostrar cómo el anacronismo de las prácticas alimentarias de las cocineras estudiadas representa a su vez el factor diferencial que hace tan especial su comida para los comensales ya que las transformaciones en la cocina producto de la modernidad es vista muchas veces como una injerencia que degrada el sabor y la calidad de la comida. Las prácticas ancestrales de las cocineras se relacionan por ende con un pasado remoto que liga al comensal con una parte afectiva de su historia familiar, una memoria de las emociones que se siente en todo el cuerpo sin necesidad de ser siempre consciente y razonada.

Para finalizar, afirmamos que la relación cercana entre cliente y cocinera hace que la comida asuma una función social y tienda a conformar una “comunidad” de comensales los cuales se relacionan y se mantienen ligados por un “gusto” culinario. Y de qué forma la cocina tradicional, lejos de querer aspirar a la perfección estética o a la efectividad de sus procesos de producción, juega muchas veces con el error, el riesgo y la imprevisibilidad produciendo así diferencias y dificultando ser aprehendida por una lógica comercial o estrictamente racional.

Reflexiones transversales⁴³

El cuerpo-mismo es frontera, el cuerpo-otro es horizonte de formas, perspectiva, entre los dos hay un cerco constituido por el orden simbólico imperante en la cultura occidental que impide ver que un cuerpo junto al otro pueden ser mapa, líneas de continuidad, hilos entrelazados que forman un tejido.

Así como el sujeto tiene barreras mentales (estructurales) incorporadas que reproducen un *habitus* de dominado, o dominador, permitiendo a su vez que en la dialéctica de los hechos surjan rasgos de violencia simbólica hacia el otro, o hacia sí mismo; de igual forma, el cuerpo propio es el principal obstáculo para construir algo que podría llamarse una “comunidad carnal”, líneas de comunicación humana sobre la nada, aunque sean precisamente estos cuerpos hechos del mismo material simbólico y fáctico y compartan tantas sensaciones como si fueran hijos de una misma madre.

La cocina es una forma de evadir esa muralla que hay entre los cuerpos socializados. A la manera de un “Caballo de Troya”, penetra por las fronteras inasibles de los cuerpos para alojarse en el otro. Allí, la subjetividad del cocinero(a) que estaba afuera pasa a ser, por la conjunción prodigiosa de las sustancias y la combinación sensitiva de los elementos, sentido comunicado que no solo se comprende sino que se interioriza literalmente en el cuerpo, pasa a ser parte del otro. En el momento de la comensalidad somos todos un todo.

¿Quién puede decir que la cocina no está envuelta entre fantasmas y que un plato de comida preparado por alguna cocinera tradicional no significa mucho más de lo que es, no tiene cierto espesor diferencial? Prepárelo en casa y nunca le quedará igual, cómalo una vez y su sabor vivirá con usted largamente. Las huellas de las manos que lo hicieron no se borran.

43 Los conceptos que aquí utilizo tales como “cuerpo propio”, “cuerpo otro”, deben entenderse en un sentido lato para diferenciarlo del sentido común del cuerpo. Sin embargo, no los complejizo ni me baso en ninguna corriente teórica para explicarlos porque eso será trabajo para una investigación futura que profundice en estos sentidos.

El ingrediente singular de la cocina tradicional habría que buscarlo entre los afectos. La comensalidad aquí tiene la forma de una doble comunión entre los cuerpos: cuerpo comida consumido por el cuerpo comensal, cuerpos reunidos en pos de una cena disfrutando a la par los placeres de la buena mesa. En el placer, los cuerpos se reconocen unos a otros como hermanos.

La cocina tradicional tiene un rostro muy humano, algunas veces más irreconocible o imperfecto que otras, pero siempre gustoso. No se trata de una comida impersonal, seriada, anónima, estética, como puede ser una hamburguesa “MacDonalds” o un sándwich “Subway”; se trata de una comida con historia que palpita en cada bocado del comensal y que tiene sabor a tierra, a tiempo pasado, a familia y liga sujetos entre sí.

Los escasos motivos de felicidad, de libertad y de creatividad que tienen los desposeídos están a su alcance entre las cuatro paredes de una cocina. Se puede ser rebelde o conservador, contestatario o reaccionario en ella, los huérfanos del poder no tienen mejor escenario para parodiar, y ejercer, el poder mismo que entre sartenes y fogones.

AGRADECIMIENTOS

Mis agradecimientos en primer lugar corresponden para mi familia que me hizo el “aguante” desde todo punto de vista: moral, económico, psicológico, etcétera. Sin la ayuda de mis padres, de mi tía Piedad, de mi hermano Andrés y del resto de familiares hubiera dejado a medio camino la tesis hace mucho tiempo. Entre estos sentidos agradecimientos quiero reconocer especialmente a mi madre porque indudablemente fue ella la que me transmitió, sin seguramente darse cuenta, ese amor por la cocina y me enseñó que se puede comunicar un “Te quiero” o un “Te amo” a alguien con el afecto que le pongamos al momento de cocinar. Su trabajo como ama de casa y como madre fue el gran inspirador para esta investigación.

Igualmente, quiero agradecer a mi codirector de tesis Adolfo Albán y a mi director de tesis Eduardo Galak por haberme corregido tantas veces y de forma tan generosa y desinteresada este trabajo. Fue con Eduardo que yo aprendí a escribir textos académicos y a él le debo que hoy me haya podido convertir en un investigador social. Gracias a su paciencia pude morigerar los ímpetus literarios que anidan en mi ser y que, si por mí fuera, haría de esta tesis un largo poema. Eduardo, aún te debo una y muchas invitaciones a comer comida colombiana.

Agradezco también a los grandes amigos que me ayudaron a definir de una u otra forma mi objeto de estudio con sus opiniones, intercambios, reflexiones; hablo indudablemente de Camilo Retana, de Catalina Cartagena, de Germán Bernal, de Claudia Ríos. Y también, a los grandes amigos que con su cariño, afecto y estima me sostuvieron y alentaron anímica y emocionalmente en todo el tiempo que estuve entre Argentina y Colombia: (aparte de los arriba mencionados) Diego Lozada, Walter Sinner, Ricardo Climent, Iskra de la Cruz, Mariana Castillo y otros más que se quedan en el tintero por falta de espacio.

Agradezco por último a las directivas de la Maestría y Doctorado en Ciencias Sociales de la UNLP, a su coordinador Martín Retamozo, a la secretaria Catalina Curciarello y a todos los buenos docentes y colaboradores que con

sus obras, sus conocimientos y su trabajo diligente y solidario contribuyeron a que esta tesis fuera una realidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Albán Achinte, Adolfo: *Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades Afro-descendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador), siglo xx*, Tesis de doctorado sin editar. Universidad del Cauca, Popayán, 2007.
- Barthes, Roland: *La aventura semiológica*. Paidós editorial. Barcelona, (1985) 1993.
- Barney Cabrera, Eugenio: *Notas y apostillas al margen de un Libro de Cocina*. Programa editorial Universidad del valle, Cali, 2004.
- Berger y Luckmann: *La construcción social de la realidad*. Amorrortu editores, Buenos Aires, 2008.
- Bourdieu, Pierre y Wacquant, Loic: *Una invitación a la sociología reflexiva*. Editorial Siglo XXI. Buenos Aires, 2014.
- Bourdieu, Pierre: *El sentido práctico*, Editorial Taurus, Madrid (1980) 1991. Versión castellana de Álvaro Pazos, revisada por Marie-José Devillard.
- _____ *El sentido social del gusto, Elementos para una sociología de la cultura*, Siglo Veintiuno editores, Buenos Aires, 2010.
- _____ *Meditaciones pascalianas*, Anagrama, Barcelona, (1997) 1999.
- _____ *La distinción, criterios y bases sociales del gusto*. Grupo Santillana ediciones, Madrid, (1979)1988.
- _____ *La dominación masculina*, Anagrama. Barcelona, (1998) 2000.
- _____ *El baile de los solteros*, Anagrama, Barcelona, (2002) 2004.

- Brillat-savarin, J.A: *Fisiología del gusto*, Editorial Optima, Barcelona, (1826) 1964.
- Calero, Solón Cruz: *Pedagogías sociales en las prácticas de alimentación: producción de la corporalidad y relaciones de conocimiento*. Tesis de doctorado sin editar. Universidad del Valle, Cali, 2012.
- Castro, Edgardo: *El vocabulario de Michel Foucault. Un recorrido alfabético por sus temas, conceptos, autores*, Universidad nacional de Quilmes, Buenos Aires, 2004.
- Cervio, Ana Lucía: *Las tramas del sentir: ensayo desde una sociología de los cuerpos y las emociones*, Estudios sociológicos editora, Buenos aires, 2012.
- Cervone, Emma: *Racismo y vida cotidiana: las tácticas de la defensa étnica*. En *Ecuador racista. Imágenes e identidades*. Emma Cervone y Freddy Rivera editores. Biblioteca Flacso, Quito, 1999.
- Chul Han Byung, *La agonía del eros*, Editorial Herder, Barcelona, 2014.
- Citro, Silvia (coordinadora): *Cuerpos plurales, antropología de y desde los cuerpos*. Editorial Biblos, Buenos Aires, 2010.
- Contreras, Jesús: *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995. .
- De Certeau, Michel; Giard, Luce; Mayol, Pierre: *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana e ITESO, México DF, 2006.
- De Certeau, Michel: *La invención de lo cotidiano 1: Artes de hacer*, Universidad Iberoamericana e ITESO, México DF2000.
- _____ *La cultura en plural*, Editorial Nueva Visión, Buenos Aires, 2009.
- Douglas, Mary: *Pureza y peligro: Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo XXI editores, Madrid, 1973.

- Fernández – Armesto, Felipe: *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Tusquets editores. Madrid, 1999.
- Fischler, Claude: *El (h)omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo*. Editorial Anagrama, Barcelona, 1995.
- Foucault, Michel: *El poder, una bestia magnífica. Escritos sobre el poder, la presión, la vida*. Siglo XXI editores, Buenos Aires, 2012.
- _____ *La inquietud por la verdad. Escritos sobre la sexualidad o el sujeto*. Siglo XXI editores, Buenos Aires, 2013.
- _____ *Vigilar y castigar, el nacimiento de la prisión*. Siglo Veintiuno editores, Madrid, (1975) 1984.
- _____ *Microfísica del poder*. Ediciones de la piqueta. Madrid, (1976) 1979.
- _____ *Tecnologías del yo*. Paidós, Barcelona, 1990.
- _____ *Historia de la sexualidad II: El uso de los placeres*. Siglo Veintiuno editores, Buenos Aires, 2008.
- Galak, Eduardo: *El concepto cuerpo en Pierre Bourdieu. Un análisis de sus usos, sus límites y sus potencialidades*, Tesis inédita, Maestría en educación Corporal, Universidad Nacional de la Plata, La Plata, 2010.
- Giménez, G: “*Identidades étnicas: estado de la cuestión*” en Leticia Reina (coord.) *Los retos de la etnicidad en los estados-nación del siglo XXI*. México, CIESAS, INI, Miguel Ángel Porrúa, pp. 45-70, 2000.
- Goody, Jack: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Editorial Gedisa. Barcelona, 1995.
- Harris, Marvin: *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza editorial. Madrid, 1997.
- Le-Bretón, David: *La sociología del cuerpo*, Editorial Nueva Visión, Buenos Aires, 2002a.

- _____ *Antropología del cuerpo y modernidad*. Editorial Nueva Visión. Buenos Aires, 2002b.
- _____ *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Editorial Nueva Visión. Buenos Aires, 2007.
- Levi-strauss, Claude: *Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986.
- Levi-strauss Claude: *Antropología estructural. Mito, sociedad, humanidades*. Editorial Siglo XXI. Buenos Aires, (1958) 1987.
- Marradi, Alberto, Archenti, Nelida y Piovani, Juan Ignacio: *Metodología de las ciencias sociales*. Emecé editores, Buenos Aires, 2007.
- Merleau-Ponty, Maurice: *Fenomenología de la percepción*, Fondo de Cultura Económica, 1957.
- _____ *El mundo de la percepción, Siete conferencias*. Fondo de cultura económica, México D.F. 2002.
- Mintz, Sidney: *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ediciones de la reina roja, Madrid, 2003.
- Patiño Ossa, Germán: *Fogón de negros. Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Convenio Andrés Bello, Bogotá, 2007.
- Patiño, Víctor Manuel: *La alimentación en Colombia y en los países vecinos. Tomo I de Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Editorial Universidad del Valle, Cali, 1984.
- Retana, Camilo: *Contra lo light*. Texto sin editar. Seleccionado para aparecer en el libro *Antología en el ensayo filosófico joven en Argentina 2014*. Fondo de Cultura Económica. Buenos Aires, 2014. .
- RODRÍGUEZ, María Graciela. *La inscripción de la ley en los cuerpos: un recorrido por los límites. Foucault, Bourdieu, De Certeau*. Culturales, 2005, vol. 1, no 2, p. 7-29.

- Rossi, Paolo: *Comer. Necesidad, deseo, obsesión*. Fondo de cultura económica. Buenos Aires, 2013.
- Sennett, Richard: *El artesano*. Editorial Anagrama, Barcelona, 2009.
- _____ *Carne y piedra. El cuerpo y la ciudad en la civilización occidental*, Alianza editorial. Madrid, (1994)1997
- Traversa Oscar (Coord.). *Revista De Signis: Comer, beber, hablar: semióticas culinarias*. Editorial La Crujía. Buenos Aires, 2011.
- Vigarello, George: *Corregir el cuerpo*. Nueva Visión. Buenos Aires, 2005.
- _____ *Historia de la obesidad*. Nueva Visión. Buenos Aires, 2011.
- Williams Raymond: *Marxismo y literatura*. Ediciones Península, Barcelona, (1977) 1997.

Recursos web:

- Agamben, Giorgio: *Qué es un dispositivo*. Revista Sociológica, año 26, número 73, pp. 249-264 mayo - agosto de 2011. Disponible en: <http://www.revistasociologica.com.mx/pdf/7310.pdf> (Consultado el 20 de junio de 2014).
- Barthes Roland, 2005. Artículo web: *Por una Psico-sociología de la alimentación contemporánea*. Empiria, Revista de metodología de las ciencias sociales, No 11, Enero-Junio 2006, pp. 205-221, ISSN: 1139-5737, <http://e-spacio.uned.es/revistasuned/index.php/empiria/article/viewFile/1114/1027> (Consultado el 3 de marzo de 2014).
- Calero, Solón A.: *La Cocina: Una Práctica Sociocultural de Gramáticas Abiertas e Inconclusas*, Revista El Hombre y la Máquina, núm. 34, enero-junio 2010, pp. 76-93, Universidad Autónoma de Occidente, Cali, Colombia. <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=47817108008> (Consultado el 10 de enero 2013).

- Fernández, C. I. Recuerdos, espejos y lugares en el teatro comunitario argentino contemporáneo: Memoria colectiva, identidades y espacios público en las prácticas del Grupo de Teatro Popular de Sansinea [2010-2012] (2012), Tesis de posgrado. Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Disponible en: <http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/tesis/te.739/te.739.pdf> (Consultado el 15 de noviembre de 2014).
- Fischler, Claude *Gastro-nomía y Gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna*. Revista digital Gazeta de Antropología, 2010, 26 (1), artículo 9, Universidad de Granada, España. <http://hdl.handle.net/10481/6789> (Consultado el 20 de noviembre de 2012).
- Foucault Michel, "Topologías", Fractal n° 48, enero-marzo, 2008, año XII, volumen XII, pp. 39-40. <http://www.mxfractal.org/RevistaFractal48MichelFoucault.html> (Consultado el 15 de agosto 2014).
- Galak Eduardo, 2012. *Habitus y cuerpo en Pierre Bourdieu. ¿Historia, naturaleza, política, arqueología, genealogía?* Disponible en: <http://eduardogalak.files.wordpress.com/2012/03/galakponmesa34.pdf> (Consultado el 9 de mayo de 2013).
- Gracia Arnaiz, Mabel: *Alimentación y cultura: ¿hacia un nuevo orden alimentario?* Universitat Rovira i Virgili, 2009, http://www.altavianaonline.com/web/pdf/AlimentacionCultura_MabelGracia.pdf (Consultado el 11 de diciembre de 2012).
- Marschoff, María: *La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición del siglo XIX*. Tesis doctoral s/ed., s/f. Versión digital. <http://www.unpocodehistoria.com/monografias/la-cocina-porasalto.php> (Consultado el 7 de septiembre de 2012).
- Restrepo, M. (2013). *Apuntes para una semántica de lo cotidiano*. Revista Signo y Pensamiento, 6(11), 31-44. <http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/signoypensamiento/article/view/3779> (Consultado el 18 de octubre de 2012).

- Villoro, Juan. *El teléfono es muy frío*. Artículo de la Revista El Malpensante, No 79, Junio-Julio 2007. Bogotá, Colombia.
http://elmalpensante.com/index.php?doc=display_contenido&id=264
(Consultado el 2 de febrero de 2014).

ANEXO 1 – TULUÁ Y LOS PROTAGONISTAS

Tuluá

Municipio del departamento del Valle del Cauca, Colombia, ubicado en la subregión “centrovallecaucana”, a 90 kilómetros de distancia de Santiago de Cali, capital departamental, y a 150 kilómetros de Buenaventura, el principal puerto colombiano sobre el Océano Pacífico. Se caracteriza por tener un clima entre templado y cálido que ronda los 25 y 33 grados centígrados según la época del año.

Tuluá es un importante centro comercial, agropecuario y cultural del suroccidente del país. Cuenta con una población estimada según el DANE (“Departamento Administrativo Nacional de Estadística” de Colombia) en 2012 de 204.000 habitantes, destacándose por ser un gran centro comercial y de servicios con influencia en más de 13 municipios aledaños del departamento, siendo éste el principal medio de sustento para sus habitantes.

La ciudad tiene la característica especial de tener tres pisos térmicos y su cabecera municipal se encuentra en el valle conformado por los ríos Cauca y Morales. Su territorio alberga desde las planicies del valle donde prima el monocultivo extensivo de la caña de azúcar y en menor medida el cultivo de cacao, cítricos y maíz; las tierras onduladas y de media montaña donde se cultiva el café, la mora, las hortalizas y demás frutas; y las tierras de alta montaña donde prima el cultivo de papa, trigo y cebada.

Demográficamente su población está integrada en un 89% por blancos y mestizos, un 10% por afrocolombianos y un 1% de población indígena. Tuluá fue fundada según archivos históricos en el año de 1639, día de San Bartolomé Apóstol, aunque su casco urbano se trasladó varias veces de lugar por los cambios de curso del río Cauca hasta fijarse la ciudad actual en el año 1875.

Tuluá es reconocida por ser una ciudad con una rica y variada tradición gastronómica herencia de la mezcla de tradiciones españolas –que llegaron con los conquistadores-, indígenas -que habitaron la zona como los Pijaos-, y

africanas -que se asentaron durante la colonia cerca del pacífico. Sus dulces, cocidos y productos a base de maíz son famosos en todo el país.

Los cocineros entrevistados

Rosalba Gálvez

De 78 años, tez blanca. De las cocineras entrevistadas es la de mayor edad y la única que terminó su formación de secundaria y realizó después algunos cursos de cocina. La mayor parte de su vida ha habitado en un barrio de estrato socioeconómico medio de Tuluá. Rosalba recuerda que en su infancia y juventud quien cocinaba era una mujer de raza negra que trabajaba en su casa. Esta empleada, a su vez, aprendió a cocinar de la tía de Rosalba, mujer de grandes dotes culinarios y conocedora de muchas recetas que le habían heredado sus antepasados.

Trabajaba de secretaria cuando se casó a la edad de 18 años, tuvo 3 hijos y dejó su trabajo para dedicarse al hogar, allí fue cuando le pidió a Rosita, la mujer de raza negra que siempre había trabajado en su casa, que le enseñara a cocinar para ser una buena ama de casa. Le gustó este oficio y comenzó a ganar reconocimiento entre allegados y familiares hasta que le ofrecieron dirigir la cocina del Club Campestre en Tuluá. Allí trabajó por espacio de 15 años, luego se dedicó a cocinar por encargos desde su casa.

Sus especialidades culinarias son “el guiso”, el “atollado”, los tamales y también le piden recetas más *gourmet* como pollo o carne rellena, ensaladas y arroces especiales para navidad.

Hoy día, con más de 40 años de trabajar en la cocina, aún atiende a su clientela que visita a su casa por un plato tradicional de comida tuluëña. Debido a múltiples dolencias físicas, consecuencias de la edad, su hijo Alberto le ayuda en las labores culinarias. Vive de las propiedades personales que le dejó su esposo fallecido y de la ayuda económica de sus hijos.

Rosalba Ayala

De 68 años, tez morena. Proveniente de un humilde hogar tuluëño dedicado tradicionalmente a la elaboración y venta de comida para su sustento. Su madre, María Onelia Aguirre, acostumbraba a trabajar sobre una estera que ponía en el suelo de su casa. Allí, amasaba en bateas, le daba forma a los panecillos de maíz y preparaba los dulces que luego vendía en su puesto en la plaza de mercado.

Rosalba es la mayor de nueve hermanos, desde niña ella y sus hermanas fueron incluidas en el negocio familiar de su madre y sus tías. Vendía en la plaza de mercado los productos que se hacían en su casa por ello, afirma, tuvo que dejar incompleto sus estudios y se dedicó más tarde a la cocina. En la actualidad, ella, sus hermanas y sobrinas trabajan preparando dulces y bebidas como manjarblanco, cortado, desamargado, vidanca, masato, champús, y otras comidas más. Aún conservan el puesto de venta en la plaza de mercado de Tuluá aunque Rosalba, especialmente, cocina y vende en su casa ubicada en un barrio de estrato medio-bajo de la ciudad.

Tuvo 3 hijos, está casada todavía. Uno de sus hijos viajó a España a buscar trabajo y desde entonces vive allá. Sus otras dos hijas viven en su casa y son madres. La mayor de sus hijas, Ana María, la ayuda a cocinar y sigue sus pasos para reemplazarla algún día.

De sus productos alimenticios vendidos aún en la plaza de mercado o en su casa se mantiene su hogar, aunque recibe la ayuda económica de sus hijos.

Gladis Lozano

De 76 años, mulata. Doña Gladis proviene de una antigua y reconocida familia de cocineras tradicionales de Tuluá conocidas como “las chapetas”.

La historia comenzó hace casi 130 años cuando Doña Rosaura Escobar, ilustre habitante de la ciudad perteneciente a una familia blanca descendiente de Españoles -de allí el nombre de “chapetas” ya que con el sobrenombre de “chapetón” se le conocían a los blancos españoles en Colombia- le enseñó a

cocinar a Doña Alicia Lozano, abuela de Gladis y de Idalia, con quien también trabaja hoy día. Doña Alicia, luego de aprender el oficio y ayudada por algunos ciudadanos prestantes amigos de Doña Rosaura, montó su negocio de comidas en el barrio Salesianos, barrio de estrato socioeconómico medio donde aún hoy está.

Doña Gladis es la cocinera principal de un grupo de cocineras del cual también hace parte su hermana, su sobrina Esperanza y su hija Teresa. Abren su negocio solo sábados y domingos a mediodía ya que, según Gladis, el cansancio físico de tantos años cocinando no la deja atender diariamente su clientela.

Desde que tenía 8 años, cuenta, preparaba dulces de guayaba y tamarindo para vender en su casa. No terminó la primaria. Su madre Alicia le enseñó a cocinar a ella y sus otras dos hermanas, todas se especializaban en una comida diferente. Los hombres de la familia, en cambio, nunca se dedicaron al oficio.

Doña Gladis tiene dos hijas, Margarita y Teresa, fruto de su trabajo logró darle educación universitaria en Ingeniería Ambiental y Contaduría, respectivamente. Sus hijas trabajan en su profesión, solo Teresa le da una mano a su madre ya que no tiene trabajo fijo y estable. De la ganancia de su trabajo como cocinera viven ella, su sobrina Esperanza, su hermana y le ayuda a otros familiares.

Su cocina se caracteriza por las carnes asadas, los guisos y “sudados”, sus empanadas, sus tamales y chorizos y la tradicional chuleta valluna.

Esperanza Lozano

De 48 años. Es la sobrina mayor de Gladis Lozano, trabaja con ella en el negocio de la familia. Se especializa solo en hacer empanadas. Tiene dos hijos y vive de su trabajo como cocinera.

Afirma que no disfruta realizando su trabajo, que siempre quiso dedicarse a otro trabajo pero por estrechez económica y falta de dedicación nunca estudió ni intentó conseguir otra fuente de sustento diario. Dice que trabajará haciendo

empanadas hasta que sus tías estén con vida ya que sola no piensa continuar con el oficio. Vive del oficio.

Ana María Trujillo

De 31 años. Es la hija mayor de Rosalba Ayala, de joven no se interesó nunca por la cocina pero por necesidades económicas se fue acercando cada vez más al oficio de su madre y sus tías. Le ayuda a Rosalba a preparar sus dulces y se proyecta como la futura cocinera de la familia Ayala. No tiene otra fuente de trabajo.

René González

De 40 años. Fiel cliente de “las chapetas”. De pequeño lo llevaban a comer su comida y desde entonces no ha dejado de visitar semanal o quincenalmente a Doña Gladis por su porción de carne, de chuleta o de “sudado”.

Fabio Hernán Gómez

De 52 años. Cliente de los dulces de Rosalba Ayala. Fabio Hernán proviene de una familia donde también se acostumbraba a preparar platos tradicionales, por eso argumenta que no hay en Tuluá quien iguale en calidad y sabor a los dulces de Doña Rosalba.

ANEXO 2

GLOSARIO DE TÉRMINOS GASTRONÓMICOS COLOMBIANOS

Agua de panela: La panela es un dulce elaborado con el jugo de la caña de azúcar, muy común en Colombia para endulzar diferentes preparaciones. El agua de panela es, como su nombre lo indica, una bebida producto de la disolución de la panela en agua caliente.

Arepas: Alimento muy común en Colombia, Venezuela y Panamá hecho a base de maíz precocido. Tiene forma de disco circular, delgado o grueso, y se cocina sobre una parrilla.

Atollado: Arroz con carne de cerdo y verduras de consistencia espesa, familiar a la paella española y al risotto italiano.

Champús: Bebida hecha con piña (ananá en Argentina), una fruta tropical llamada lulo, granos de maíz, canela y clavos de olor. Se hierven todos los ingredientes en una olla hasta alcanzar el punto de cocción y se deja macerar.

China: Instrumento de fique o caña brava en forma de rombo con el que se ventila el carbón de los fogones de carbón en Colombia.

Cortado: Dulce similar al manjarblanco solo que de color más oscuro y con trozos de queso dentro. En su proceso de cocción se corta la leche con un ácido para que se forme una miel de azúcar y leche.

Cuaresmeros: Panecillo de maíz similar al trasnochado.

Desamargado: Cáscaras de frutas ácidas o amargas como naranja amarga, limón, naranja y mandarina en almíbar.

Manjarblanco: Dulce hecho a base de azúcar y leche con un fuerte espesante como arroz molido o harina de mandioca. Similar al dulce de leche argentino solo que de textura más densa y compacta.

Tamal: Envuelto de carne, verduras y masa de maíz en hojas de plátano

Trasnochados: Panecillo ovalado hecho a base de maíz, yuca y panela. La masa con la que se prepara se deja de un día para otro a la intemperie para adquirir un particular sabor.